Министерство просвещения Российской Федерации

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Рязанский технологический колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе среднего общего образования

**Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от 27.06.2025 г.

Утверждено Приказом ОГБПОУ «РТК» приказ № 375 от 01.07.2025 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
Ассоциация кулинаров Рязанского края**

президент / _____ / И.В. Данилова
подпись

2025 год

Лист согласования

Принято на заседании

Методического совета колледжа

Протокол № 9 «10» июня 2025 г.

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

Ассоциация кулинаров Рязанского края

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *2*

1.2. Нормативные документы *2*

1.3. Перечень сокращений *3*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *5*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *7*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **8**

4.1. Общие компетенции *8*

4.2. Профессиональные компетенции *13*

4.3. Матрица компетенций выпускника *39*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **59**

5.1. Учебный план *59*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *63*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *65*

5.4. Календарный учебный график *76*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *77*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *77*

5.7. Практическая подготовка *77*

5.8. Государственная итоговая аттестация *78*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **78**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *78*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *79*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *79*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *79*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изм.) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изм.));

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Примерная образовательная программа среднего профессионального образования, утвержденная протоколом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ, рег. номер 38, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05–1971 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Договор с базовым предприятием – НО «Ассоциация кулинаров Рязанского Края» б/н от 20 марта 2023 года

Устав ОГБПОУ «РТК» и другие локальные акты (направленные на обучение, практику, результат освоения образовательной программы, должностные инструкции по профилю обучения и др.).

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН - математический и общий естественнонаучный 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 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 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	Обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) (Постановление Правительства Российской Федерации от 14 августа 2013 г. N 697)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изм.)	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4474**	**1318**
общеобразовательный цикл	1476	**160**
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	484	60
математический и общий естественнонаучный цикл	180	20
общепрофессиональный цикл	636	140
профессиональный цикл	1446	1110
в т.ч. практика: - учебная - производственная	810 294 516	810 294 516

Вариативная часть образовательной программы	**1466**	**794**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1350	214
ОГСЭ.06* Русский язык и культура речи	48	10
ОП.13* Безопасность компонентов продуктов питания	54	12
ОП.14* Основы метрологии, стандартизации и управления качеством	60	20
МДК.07.01* Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	100	36
ПМ.08* Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	168	84
ПП Производственная практика (ПДП)	144	120
ГИА в форме демонстрационного экзамена	+	-
Всего	5940**	2112

**- с учетом 216 час ГИА и часов самостоятельной работы в рамках ПА (самоподготовка)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание, предоставление персональных услуг)

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. № 113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

			шоколадной продукции разнообразного ассортимента; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	кондитерской и шоколадной продукции ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
4	08.002 Бухгалтер	Приказ Минтруда России от 21.02.2019 г. № 103н	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта ТФ А/02.5 Денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни ТФ А/03.5 Итоговое обобщение фактов хозяйственной жизни

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08		**Умения:**

	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	**Навыки в:**
		Н 1.1.01 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

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:**
		У 1.1.01 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 1.1.02 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
		Знания:
		З 1.1.01 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 1.1.02 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 1.1.03 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки в:**
		Н 1.2.01 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
		Умения:
		У 1.2.01 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 1.2.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 1.2.01 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З 1.2.02 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки в:**
		Н 1.3.01 разработке ассортимента полуфабрикатов; Н 1.3.02 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
		Умения:
		У 1.3.01 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
		Знания:

		З 1.3.01 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З 1.3.02 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; З 1.3.03 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки в:**
		Н 1.4.01 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
		Умения:
		У 1.4.01 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
		Знания:
		З 1.4.01 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
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 в:**
		Н 2.1.01 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; Н 2.1.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Умения:
		У 2.1.01 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2.1.02 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 2.1.03 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
		Знания:
		З 2.1.01 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		З 2.1.02 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 2.1.03 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
	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 в:**
		Н 2.2.01 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Умения:
		У 2.2.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.2.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.2.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.2.02 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Навыки в:**
		Н 2.3.01 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.3.02 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 2.3.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.3.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.3.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 2.3.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.3.03 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	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	**Навыки в:**
		Н 2.4.01 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2.4.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.4.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 2.4.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.4.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.4.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

		З 2.4.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.4.03 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	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 в:**
		Н 2.5.01 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2.5.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.5.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 2.5.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.5.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.5.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 2.5.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.5.03 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
		Навыки в:

	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	Н 2.6.01 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2.6.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.6.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 2.6.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.6.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.6.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 2.6.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.6.03 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	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	**Навыки в:**
		Н 2.7.01 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2.7.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.7.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 2.7.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 2.7.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 2.7.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 2.7.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.7.03 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	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	**Навыки в:**
		Н 2.8.01 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 2.8.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Умения:
		У 2.8.01 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2.8.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Знания:

		З 2.8.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 2.8.02 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 2.8.03 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
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 в:**
		Н 3.1.01 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; Н 3.1.02 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
		Умения:
		У 3.1.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.1.02 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3.1.03 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания:
		З 3.1.01 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 3.1.02 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3.1.03 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		Навыки в:

	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.2.01 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.2.02 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; Н 3.2.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 3.2.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.2.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.2.03 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		Знания:
		З 3.2.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.2.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.2.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей	**Навыки в:**
		Н 3.3.01 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.3.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.3.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 3.3.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.3.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.3.03 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		Знания:
		З 3.3.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.3.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.3.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
	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 в:**
		Н 3.4.01 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.4.02 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; Н 3.4.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:

		У 3.4.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.4.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.4.03 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		Знания:
		З 3.4.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.4.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.4.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
	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	**Навыки в:**
		Н 3.5.01 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.5.02 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; Н 3.5.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 3.5.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.5.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

		Знания:
		З 3.5.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.5.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.5.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З 3.5.04 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции
	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	**Навыки в:**
		Н 3.6.01 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.6.02 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; Н 3.6.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 3.6.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3.6.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Знания:
		З 3.6.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.6.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		З 3.6.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З 3.6.04 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции
	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 в:**
		Н 3.7.01 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3.7.02 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; Н 3.7.03 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции
		Умения:
		У 3.7.01 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; У 3.7.02 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Знания:
		З 3.7.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.7.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.7.03 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	**Навыки в:**
		Н 4.1.01 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;

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Умения:
		У 4.1.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 4.1.02 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4.1.03 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания:
		З 4.1.01 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 4.1.02 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 4.1.03 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	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 в:**
		Н 4.2.01 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 4.2.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.2.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 4.2.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		У 4.2.02 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 4.2.03 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 4.2.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 4.2.02 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З 4.2.03 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
	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 в:**
		Н 4.3.01 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 4.3.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.3.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 4.3.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4.3.02 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 4.3.03 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 4.3.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 4.3.02 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З 4.3.03 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков

	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 в:**
		Н 4.4.01 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 4.4.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.4.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 4.4.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4.4.02 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 4.4.03 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 4.4.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 4.4.02 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З 4.4.03 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
	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	**Навыки в:**
		Н 4.5.01 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.4.5.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.5.03 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

		Умения:
		У 4.5.01 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4.5.02 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 4.5.03 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 4.5.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 4.5.02 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З 4.5.03 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
	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	**Навыки в:**
		Н 4.6.01 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Умения:
		У 4.6.01 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
		Знания:
		З 4.6.01 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 4.6.02 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	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 в:**
		Н 5.1.01 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н 5.1.02 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
		Умения:

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		У 5.1.01 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 5.1.02 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 5.1.03 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания:
		З 5.1.01 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; З 5.1.02 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 5.1.03 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки в:**
		Н 5.2.01 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Н 5.2.02 подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Н 5.2.03 контроле хранения и расхода продуктов
		Умения:
		У 5.2.01 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 5.2.02 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
		Знания:
		З 5.2.01 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 5.2.02 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные

	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	**Навыки в:**
		Н 5.3.01 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.3.02 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 5.3.01 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 5.3.02 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
		Знания:
		З 5.3.01 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 5.3.02 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З 5.3.03 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских 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	**Навыки в:**
		Н 5.4.01 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.4.02 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 5.4.01 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

		У 5.4.02 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
		Знания:
		З 5.4.01 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 5.4.02 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З 5.4.03 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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	**Навыки в:**
		Н 5.5.01 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.5.02 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:
		У 5.5.01 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 5.5.02 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
		Знания:
		З 5.5.01 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 5.5.02 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

		З 5.5.03 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Навыки в:**
		Н 5.6.01 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Умения:
		У 5.6.01 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Знания:
		З 5.6.01 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные
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	**Навыки в:**
		Н 6.1.01 разработке различных видов меню, разработке 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
		Умения:
		У 6.1.01 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 6.1.02 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса
		Знания:
		З 6.1.01 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Навыки в:**
		Н 6.2.01 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Умения:
		У 6.2.01 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:

		З 6.2.01 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки в:**
		Н 6.3.01 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		У 6.3.01 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; У 6.3.02 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		Знания:
		З 6.3.01 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; З 6.3.02 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки в:**
		Н 6.4.01 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Н 6.4.02 организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню
		Умения:
		У 6.4.01 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; У 6.4.02 составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		Знания:
		З 6.4.01 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; З 6.4.02 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других	**Навыки в:**
		Н 6.5.01 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
		Умения:

	категорий работников кухни на рабочем месте	У 6.5.01 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах
		Знания:
		З 6.5.01 способы и формы инструктирования персонала
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		Н.7.1.01 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		Умения:
		У 7.1.01 использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов; У 7.1.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 7.1.01 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З 7.1.02 рецептуру, методы обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов
	ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки в:**
		Н.7.2.01 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		У 7.2.01 применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; У 7.2.02 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 7.2.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; З 7.2.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и	**Навыки в:**
		Н 7.3.01 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления

	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		У 7.3.01 применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; У 7.3.02 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 7.3.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; З 7.3.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации и презентации напитков разнообразного ассортимента	**Навыки в:**
		Н 7.4.01 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи напитков
		Умения:
		У 7.4.01 применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи напитков; У 7.4.02 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 7.4.01 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения напитков; З 7.4.02 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи напитков
Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	ПК 8.1 Ведение учетно-отчетной документации	**Навыки в:**
		Н.8.1.01 проверка и подготовка первичных учетных документов; Н.8.1.02 систематизация первичной учетной документации и ведение операций
		Умения:
		У.8.1.01 составлять и оформлять первичные учетные документы на различные операции; У.8.1.02 заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы
		Знания:
		З.8.1.01 законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете

		З.8.1.02 порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни
	ПК 8.2 Использование специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности	**Навыки в:**
		Н.8.2.01 владение компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета
		Умения:
		У.8.2.01 пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами; У.8.2.02 составлять электронные учетные документы
		Знания:
		З.8.2.01 компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета; З.8.2.02 порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни
	ПК 8.3 Учет и анализ основных и оборотных средств	**Навыки в:**
		Н.8.3.01 владение способами учета и анализа основных оборотных средств
		Умения:
		У.8.3.01 регистрировать данные, содержащиеся в учетных документах; У.8.3.02 анализировать состояние и использование объектов бухгалтерского учета
		Знания:
		З.8.3.01 основные показатели эффективности использования основных средств; З.8.3.02 методы учета и анализа основных и оборотных средств
	ПК 8.4 Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции	**Навыки в:**
		Н.8.4.01 составление отчетных калькуляций, калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг); Н.8.4.02 распределение косвенных расходов, начисление амортизации активов
		Умения:
		У.8.4.01 применять правила стоимостного измерения объектов бухгалтерского учета, способы начисления амортизации; У.8.4.02 применять методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), составлять отчетные калькуляции
		Знания:
		З.8.4.01 методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг); З.8.4.02 методы учета затрат продукции (работ, услуг);

		З.8.4.03 внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета
	ПК 8.5 Учет и анализ финансовых результатов	**Навыки в:**
		Н.8.5.01 владение навыками критического подхода к проблемам бухгалтерской финансовой отчетности
		Умения:
		У.8.5.01 отражать в отчетности информации о капитале, ресурсах и показателях; У.8.5.02 сопоставлять данные аналитического учета с оборотами и остатками по счетам; У.8.5.03 проводить анализ показателей, характеризующих финансовое положение организации, результатах ее финансово-хозяйственной деятельности
		Знания:
		З.8.5.01 законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете; З.8.5.02 практика применения законодательства Российской Федерации по бухгалтерскому учету; З.8.5.03 основные принципы формирования бухгалтерской финансовой отчетности

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 профессиональног о стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ 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 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, 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 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с 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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
	ВД 03 Организация и ведение процессов	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест,	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд,	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря,

	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		напитков и кулинарных изделий; ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	оборудования и рабочего места повара к работе ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, 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			
		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 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
	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	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	33.011 Повар 33.010 Кондитер	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	и форм обслуживания			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		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 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 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 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 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	33.011 Повар 33.010 Кондитер	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		форм обслуживания		десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		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	33.011 Повар 33.010 Кондитер	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ 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	33.011 Повар 33.010 Кондитер	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.014 Пекарь	кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер 33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных 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	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

		форм обслуживания			
		ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		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	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		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 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация 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	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010 Кондитер	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014 Пекарь	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010 Кондитер	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

			33.014 Пекарь	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей
		ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар 33.010 Кондитер 33.014 Пекарь	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

			33.010 Кондитер	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			33.014 Пекарь	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
		ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.010 Кондитер	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			33.014 Пекарь	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады	ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей ТФ С/03.5 Контроль работы

				пекарей	подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
	ВД 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Бухгалтерский учет и калькулирование	ПК 8.1 Ведение учетно-отчетной документации	08.002 Бухгалтер	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
		ПК 8.2 Использование специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности	08.002 Бухгалтер	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
		ПК 8.3 Учет и анализ основных и оборотных средств	08.002 Бухгалтер	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/02.5 Денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни

		ПК 8.4 Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции	08.002 Бухгалтер	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/02.5 Денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни
		ПК 8.5 Учет и анализ финансовых результатов	08.002 Бухгалтер	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	ТФ А/03.5 Итоговое обобщение фактов хозяйственной жизни

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																			
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6
Обязательная часть образовательной программы																																					
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																				
ООД. 01	Русский язык	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 02	Литература	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 03	История	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 05	География	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 06	Иностранный язык	О	О		О					О																											
ООД. 07	Математика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 08	Информатика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 11	Физика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 12	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ООД. 13	Биология	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																				
ОГСЭ.01	Основы философии		О	О		О	О			О																											
ОГСЭ.02	История	О	О	О	О	О	О			О																											

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О		О	О		О																										
ОГСЭ.04	Физическая культура	О			О				О																											
ОГСЭ.05	Психология общения			О	О	О	О																													
ОГСЭ.06*	Русский язык и культура речи	О	О	О	О	О	О			О																										
ЕН.00	**Естественно-научный и математический цикл**																																			
ЕН.01	Химия	О	О	О		О		О		О																										
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
ЕН.03	Математика	О	О	О	О	О				О																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О			О			О	О			О	О	О	О	О	О			О	О	О	О	О			О	О	О	О	
ОП.02	Физиология питания	О	О	О	О	О	О			О					О								О							О						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О		О		О				О								О							О					
ОП.04	Техническое оснащение организаций общественного питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	
ОП.05	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О			О	О							О	О						О	О					
ОП.06	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О																										
ОП.08* ц	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
ОП.09	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О				О								О							О					
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О	О																											
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
ОП.13	Безопасность компонентов продуктов питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О				О								О							О					
ОП.14	Основы метрологии, стандартизации и управления качеством	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										
П.00	**Профессиональный цикл**																																			
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,**	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																					

	кулинарных изделий сложного ассортимента																																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О	О	О																					
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																					
ПА	Экзамен по ПМ.01	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																					
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**	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О	О	О	О													
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О	О	О	О													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О	О	О													
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О	О	О	О													
ПА	Экзамен по ПМ.02	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О	О	О	О													
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**	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О	О						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О														О	О	О	О	О	О	О						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	О	О	О	О	О	О	О		О															О	О	О	О	О	О						

	изделий, закусок сложного ассортимента																																			
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О	О						
ПА	Экзамен по ПМ.03	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О	О						
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**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О	О	О	О
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																				О	О	О	О	О	О
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																					О	О	О	О	О
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О	О	О	О
ПА	Экзамен по ПМ.04	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О	О	О	О
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**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																									
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																									
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																									
ПА	Экзамен по ПМ.05	О	О	О	О	О	О	О	О	О																									
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																									

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О																											
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПА	Экзамен по ПМ.06	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
МДК.07.01*	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	О	О	О	О	О	О	О		О																											
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПА	Экзамен по ПМ.07	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПМ.08	**Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
МДК.08.01ц	Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	О	О	О	О	О	О	О		О																											
ПП.08	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПА	Экзамен по ПМ.08	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											
ПП	**Производственная практика (ПДП)**	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																			
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	7.1	7.2	7.3	7.4	8.1	8.2	8.3	8.4							
Обязательная часть образовательной программы																																					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О			О			О	О	О	О																					
ОП.02	Физиология питания	О	О	О	О	О	О			О							О	О				О														
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О		О		О								О																
ОП.04	Техническое оснащение организаций общественного питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																				
ОП.05	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О														
ОП.06	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	О	О	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О														
ОП.09	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О						О																		
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О																	
ОП.13	Безопасность компонентов продуктов питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О						О																		

П.00	**Профессиональный цикл**																																			
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**	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О																			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О	О	О	О	О																			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О			О	О	О	О	О																			
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О																			
ПА	Экзамен по ПМ.05	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О																			
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О														
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О								О	О	О	О	О														
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О														
ПА	Экзамен по ПМ.06	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О														
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	О	О	О	О	О	О	О	О	О													О	О	О	О										
МДК.07.01*	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	О										
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О													О	О	О	О										
ПА	Экзамен по ПМ.07	О	О	О	О	О	О	О	О	О													О	О	О	О										
ПМ.08	**Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																	О	О	О	О						
МДК.08.01ц	Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	О	О	О	О	О	О	О		О																	О	О	О	О						
ПП.08	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О																	О	О	О	О						
ПА	Экзамен по ПМ.08	О	О	О	О	О	О	О	О	О																	О	О	О	О						
ПП	**Производственная практика (ПДП)**	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						

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					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
ОУД. 00	**Обязательные учебные дисциплины**		**1476**	**160**	**1404**			*(38)* **72 (***34)*		**1476**									
ОУД.01	Русский язык	Э	80	4	64			*8*	8	80		18	46						
ОУД.02	Литература	Д	100	10	100					100		52	48						
ОУД.03	История	Д	118	10	118					118		50	68						
ОУД.04	Обществознание	Д	70	4	70					70		32	38						
ОУД.05	География	Д	70	10	70					70		32	38						
ОУД.06	Иностранный язык (У)*	Д	138	36	120			*10*	8	138		46	74						
ОУД.07	Математика	Э	236	8	218			*10*	8	236		104	114						
ОУД.08	Информатика (У)*	Д	122	14	122					122		50	72						
ОУД.09	Физическая культура	З	70	18	70					70		32	38						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	Д	66	12	66					66		32	34						
ОУД.11	Физика	Д	102	6	102					102		54	48						
ОУД.12	Химия (У)*	Э	150	20	132			*10*	8	150		54	78						
ОУД.13	Биология	Д	74	8	74					74		32	42						
ДУД.14	Введение в специальность	З	48		48					48		16	30						
ИП	Индивидуальный проект (ОУД.02, ОУД.06,ОУД.12)	Д	32		30				2	32		8	24						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**544**	**70**	**480**			**64**		**484**	**60**								
ОГСЭ.01	Основы философии	Д	36		34			2		36				36					
ОГСЭ.02	История	Д	48		46			2		36	12							48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д	164	36	158			6		164				34	46	34	38	12	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	214	12	164			50		214				44	64	44	62		

ОГСЭ.05	Психология общения	Д	34	12	32			2		34					34				
ОГСЭ.06*	Русский язык и культура речи	Д	48	10	46			2			48				48				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**216**	**20**	**202**			**6**	**8**	**180**	**36**								
ЕН.01	Химия	Э	140	20	130			2	8	140				56	76				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д	40		38			2		40						40			
ЕН.03	Математика	Д	36		34			2			36			36					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**960**	**178**	**882**			**30**	**48**	**636**	**324**								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	Э	92	12	82			2	8	38	54			38	46				
ОП.02	Физиология питания	Д	48	10	46			2		32	16				48				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	100	20	90			2	8	100				92					
ОП.04	Техническое оснащение организаций общественного питания	Д	64	12	62			2		64					64				
ОП.05	Организация обслуживания	Э	92	24	82			2	8	70	22					36	48		
ОП.06	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Э	96	6	84			4	8	96				38	50				
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	Д	54	10	52			2		32	22							54	
ОП.08* ц	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д	124	36	120			4		96	28					56	68		
ОП.09	Охрана труда	Д	34	10	34					34								34	
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	Э	74		64			2	8	74						36	30		
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	Д	34	6	32			2			34							34	
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	З	34		32			2			34							34	
ОП.13	Безопасность компонентов продуктов питания	Д	54	12	52			2			54					54			
ОП.14	Основы метрологии, стандартизации и управления качеством	Э	60	20	50			2	8		60							52	
П.00	**Профессиональный цикл**		**2348**	**1564**	**2220**	**1044**	**10**	**30**	**88**	**1446**	**902**								
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**244**	**152**	**230**	**90**		**4**	**10**	**192**	**52**								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д*	56	20	54			2		30	26			56					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д	88	42	86			2		62	26			38	50				
УП.01	Учебная практика	Д*	90	90	90	90				90				90					
ПА	Экзамен по ПМ.01	Э	10						10	10									
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**		**504**	**306**	**478**	**180**	**10**	**6**	**10**	**254**	**250**								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д	102	40	100			2		34	68				44	58			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д*	206	86	192		10	4		60	146				56	58	92		
ПП.02	Производственная практика	Д*	186	180	186	180				150	36						186		
ПА	Экзамен по ПМ.02	Э	10						10	10									
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**		**526**	**408**	**510**	**300**		**6**	**10**	**372**	**154**								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д	84	36	82			2		36	48						54	30	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д	126	72	122			4		56	70						54	72	
ПП.03	Производственная практика	Д	306	300	306	300				270	36							60	246
ПА	Экзамен по ПМ.03	Э	10						10	10									
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**		**232**	**170**	**218**	**120**		**4**	**10**	**172**	**60**								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	Д	36	14	34			2		36								36	

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента																		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д	60	36	58			2		60								60	
ПП.04	Производственная практика	Д*	126	120	126	120				66	60								126
ПА	Экзамен по ПМ.04	Э*	10						10	10									
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**		**244**	**164**	**230**	**90**		**4**	**10**	**190**	**54**								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Д*	50	20	48			2		30	20					50			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Д	94	54	92			2		60	34					56	38		
УП.05	Учебная практика	Д*	90	90	90	90				90						90			
ПА	Экзамен по ПМ.05	Э	10						10	10									
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**200**	**130**	**180**	**90**		**2**	**18**	**136**	**64**								
МДК.06.01 ц	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	94	40	84			2	8	66	28							86	
ПП.06	Производственная практика	Д*	96	90	96	90				60	36								96
ПА	Экзамен по ПМ.06	Э*	10						10	10									
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**		**230**	**150**	**218**	**114**		**2**	**10**	**130**	**100**								
МДК.07.01 *	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	Д*	100	36	98			2			100			54	46				
УП.07	Учебная практика	Д*	120	114	120	114				120					120				
ПА	Экзамен по ПМ.07	Э	10						10	10									
ПМ.08*	**Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании**		**168**	**84**	**156**	**60**		**2**	**10**		**168**								
МДК.08.01 ц	Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	Д*	92	24	90			2			92						92		
ПП.08	Производственная практика	Д*	66	60	66	60					66						66		

ПА	Экзамен по ПМ.08	Э	10						10		10								
ПП	**Производственная практика (ПДП)**		**144**	120	126	120		18			**144**								144
ПА	**Промежуточная аттестация (всего)**		252					92	170	*36***									
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**		**216**					**216**									
Итого:			**5940**	**2112**	**5530**	**1164**	**10**	**230**	**170****	**4474**	**1466**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**792**

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.02 История	12	1	Углубление знаний по истории РФ
2	ОГСЭ.06* Русский язык и культура речи	48	1	Формирование культуры коммуникации, в том числе в профессиональной деятельности
3	ЕН.03 Математика	36	1	Углубление З/У
4	ОП.01* Микробиология, санитария и гигиена	54	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
5	ОП.02 Физиология питания	16	1	Углубление З/У/Н
6	ОП.05* Организация обслуживания	22	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
7	ОП.07* Правовые основы профессиональной деятельности	22	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: формирование правовой культуры
8	ОП.08* ц Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	1, 2	Ассоциация кулинаров Рязанского края: формирование дополнительных З/У/Н, том числе в рамках цифровой экономики
9	ОП.11 Организация предпринимательской деятельности	34		Региональный компонент, письмо от 15.01.2015 №ДБ/12-125 Министерства образования Рязанской области
10	ОП.12 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	34		Региональный компонент, письмо от 15.01.2015 №ДБ/12-125 Министерства образования Рязанской области
11	ОП.13* Безопасность компонентов продуктов питания	54	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: формирование дополнительных З/У//Н
12	ОП.14* Основы метрологии, стандартизации и управления качеством	60	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
13	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	26	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
14	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	26	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н

15	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
16	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	146	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
17	ПП.02 Производственная практика	36	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: закрепление З/У/Н
18	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
19	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	70	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
20	ПП.03 Производственная практика	36	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: закрепление З/У/Н
21	ПП.04 Производственная практика	60	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: закрепление З/У/Н
22	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	20	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
23	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	34	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
24	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	28	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
25	ПП.06 Производственная практика	36	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: закрепление З/У/Н
26	МДК.07.01* Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	100	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: углубление З/У/Н
27	ПМ.08*ц Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	116	1, 2	Ассоциация кулинаров Рязанского края: формирование дополнительных З/У//Н, том числе в рамках цифровой экономики
28	ПП Производственная практика (ПДП)	144	1	Ассоциация кулинаров Рязанского края: закрепление сформированных З/У/Н
Итого		1466		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	МДК 01.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01 Учебная практика	90	3	Мастерская «учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных. горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	

	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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, навынос (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					
2.	Производственная практика: 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-	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, ПП.02 Производственная практика	186	6	Кухня организации питания предприятий, горячий цех	

	гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентаций					
3.	Производственная практика: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, ПП.03 Производственная практика	306	7/8	Кухня организации питания предприятий, холодный цех	

	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.). Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. 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, при проведении презентации					
4.	Производственная практика: 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.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов. напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,	126	8	Кухня организации питания предприятий, кондитерский цех	

	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур 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).	ПП.04 Производственная практика				

	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					
5.	Учебная практика: 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, УП.05 Учебная практика	90	5	Мастерская учебный кондитерских цех	

	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 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					
6.	Производственная практика: Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес- планов производственно-хозяйственной и	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного	96	8	Кухня организации питания	

	финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. их презентации. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	персонала, ПП.06 Производственная практика				

	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 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. 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. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 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). 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. 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. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.					
7.	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд, УП.07 Учебная практика	120	4	Мастерская «учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных. горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	
8.	Производственная практика: Бухгалтерский учет и калькулирование	МДК 08.01 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании, ПП.08 Производственная практика	66	6	Кухня организации питания предприятия, отдел администрации	

5.4. Календарный учебный график

Курс	сентябрь				пн	октябрь			пн	ноябрь				декабрь				пн	январь				февраль			пн	март				пн	апрель				пн	май				июнь				пн	июль					пн	август					Всего часов обяз.уч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	п	п	п	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	п	п	п	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	п	п	п	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	п	п	п	п	па	па	па										1512
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	п	к	к	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	па	п	п	п	п	г	г	г	г	г	г											1476

36 модули и дисциплины к каникулы практика па промежуточная аттестация г ГИА

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего
	всего		1 семестр		2 семестр		всего		1 семестр		2 семестр		всего		1 семестр		2 семестр		всего			
	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед.	ак.час	нед	ак. час
1	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2	31,5	1134	14,5	522	19	684	2	72	1	36	1	36	7,5	270	2,5	90	5	180	0	0	11	1476
3	32	1152	14,5	522	17,5	630	2	72	0	0	2	72	8	288	2,5	90	5,5	198	0	0	10	1512
4	15,5	558	15,5	558	0	0	1	36	0	0	1	36	18,5	666	1,5	54	17	612	6	216	2	1476
Всего	118	4248	61,5	2214	58,5	2106	7	252	1	36	6	216	34	1224	6,5	234	27,5	990	6	216	34	5940

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);

к – каникулы; Г – 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) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональный модуль 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 на рабочих местах, организованных на базе колледжа, а также в организациях (предприятиях), в том числе входящих в Ассоциацию кулинаров Рязанского края, при проведении лабораторно-практических занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

– включает в себя проведение семинаров, круглых столов, тренингов, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 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) в организациях (предприятиях), в том числе входящих в

Ассоциацию кулинаров Рязанского края на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломной работы (проекта).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного работы (проекта). 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;
- организации хранения и контроля запасов и сырья.

Лаборатории:

- химии;
- организации обслуживания
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские и зоны по видам работ:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

Залы:

- актовый зал
- библиотека
- читальный зал с выходом в интернет

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 использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются (по желанию, при необходимости) элементы электронного обучения и дистанционные образовательные технологии в рамках использования электронной образовательной среды колледжа.

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 (общественное питание, предоставление персональных услуг), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в форме стажировки в организациях (предприятиях), в том числе входящих в Ассоциацию кулинаров Рязанского края, а также в других областях 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, составляет 37,5%.

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	Должность в ОГБПОУ «РТК»	Общий стаж работы/педагогический, лет	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает(л) 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 профессио

						нальной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Барабанова А.Ю.	заведующая учебными химическими лабораториями	19/19			
2.	Бобровникова А.П.	преподаватель	17/13			
3.	Буданцева А.А.	преподаватель	22/9	Кейтринговая кампания ООО «Вкуснота»	Повар	16 лет
4.	Гришунова Т.Н.	преподаватель	43/43			
5.	Мальчикова Т.Н.	мастер производственного обучения	26/11			
6.	Марченко Л.Н.	преподаватель	40/40			
7.	Пахомова Т.Н.	преподаватель	17/10	Кейтринговая кампания ООО «Вкуснота»	Повар	14 лет
8.	Семкина Л.В.	мастер производственного обучения	25/9			
9.	Сусарева А.А.	преподаватель	10/5			
10.	Титов М.А.	Председатель ГЭК	22/-	ООО «Бон Аппетит плюс»	Шеф-повар	22 года

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».

Расчет производится по формуле: $$Зусл = \left(\frac{SUMЗурч}{Фр.вр.} \times Тусл + Пн \right) / К$$

Зусл - затраты на оказание единицы платной услуги;

SUM Зурч - сумма всех затрат учреждения за период времени;

Фр.вр. - фонд рабочего времени основного персонала учреждения за тот же период времени;

Тусл- норма рабочего времени, затрачиваемого основным персоналом на оказание платной услуги;

К - количество единиц (объем оказания) платной услуги в соответствующем финансовом году,

Пн -плановые накопления

Зусл	**50000**	**рублей**
SUM Зурч	173335290,00	рублей
Фр.вр.	139440	часов
Тусл	1810	часов
Пн	250000	рублей
К	50	чел. (количество студентов)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»....81

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»....100

«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» 127

«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»....156

«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 177

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» 201

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР» 221

«ПМ.08 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»....238

2024 г.

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»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Структура профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.3. Содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) **Error! Bookmark not defined.**

… **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

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»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой	-

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-

ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
ПК 1.3.	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов

		и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
ПК 1.4.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК 1.1 – ПК 1.4 (основные)	З/У/Н (основные)	1.1 – 1.9 2.1 – 2.8	26	Углубление З/У/Н по приготовлению полуфабрикатов Ассоциация кулинаров Рязанского края
2	ПК 1.5	З/У/Н (дополнительные)	1.2 – 1.9	26	Освоение З/У/Н по внедрению принципов ХАССП в технологический процесс приготовления 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	140	62
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	90	90
учебная	90	90
Промежуточная аттестация, в том числе:	10	-

МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП 01в форме дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена		
Всего	**244**	**152**

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 1.1- 1.2 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**56**	**20**	**56**	54	-	**2**		
ПК 1.1- 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	**88**	**42**	**88**	86	-	**2**		
ПК 1.1- 1.4 ОК 01-ОК 09.	Учебная практика	**90**	**90**					**90**	
ПК 1.1- 1.4 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**244**	**152**	**144**	**140**	**-**	**4**	**90**	**-**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**56/20**	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.2 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины и понятия	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	4	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2	
Тема 1.3 Организация работ по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству и безопасности.	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Организация работы овощного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования.	4	
	Расчет выхода полуфабрикатов, отходов при механической кулинарной обработке овощей с учетом сезона.	2/2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, при механической кулинарной обработке овощей с учетом вида овощей, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2/2	

Тема 1.4 Организация работ по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Основные характеристики видов рыб. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных видов рыб в охлажденном и замороженном виде.	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Организация работы рыбного цеха. Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого в рыбном цехе. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, отходов при механической кулинарной обработке рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.	2/2	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки	4/4	
Тема 1.5 Организация работ по обработке нерыбного водного сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Основные характеристики различных моллюсков. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. .	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Правила выбора моллюсков и ракообразных. Последовательность и правила обработки, и подготовки моллюсков и ракообразных.	2	
Тема 1.6 Организация работ по обработке мяса диких животных и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Основные характеристики мяса диких животных: кабана, лося, медведя, косули. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
Тема 1.7 Организация работ по обработке мяса, мясных продуктов и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов. Способы минимизации отходов.	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Организация работы мясного цеха. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	2	
	Расчет количества отходов при обвалке мяса. Определение выхода крупнокусковых полуфабрикатов при разделке мяса разного вида и кондиции	2/2	
	Расчет массы нетто и брутто при механической обработке мяса говядины, свинины, молодых ягнят, субпродуктов.	2/2	

	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса разного вида и кондиции	2/2	
Тема 1.8 Организация работ по обработке пернатой дичи и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Классификация, основные характеристики пернатой дичи. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	2	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
Тема 1.9 Организация работ по обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	Классификация, основные характеристики птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани птицы. Условия и сроки хранения птицы. Способы сокращения потерь сырья. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса птицы.	4	ПК 1.1-ПК 1.2, ПК 1.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Расчет массы пищевых обработанных отходов, при механической кулинарной обработке птицы, дичи. Определение массы брутто и нетто сырья**.**	2/2	
	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров птицы, способов обработки, кондиции	2/2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2.			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**88/42**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка редких овощей и грибов.	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Ассортимент, основные характеристики овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости редких видов овощей для выбора последующей обработки.	2	
	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения обработанных овощей и грибов	2	
	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей. Способы минимизации отходов. Формование, подготовка овощей и грибов к фаршированию	2	
	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Нарезка овощей сложными формами. Определение отходов и потерь. Подготовка овощей к фаршированию.	6/6	

	Приготовление полуфабрикатов из овощей сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, кондиции сырья. Составление композиций.	6/6	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Основные характеристики редких видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	4	
	Выбор методов обработки и подготовки рыбы, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья. Способы сокращения потерь в процессе обработки.	2	
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Пластование рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов. Обработка морепродуктов. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе рыбы для жарки, тушения, запекания. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, формование кнелей, фаршированных полуфабрикатов.	6/6	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
	Методы обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Методы обработки рыбы для сложных блюд: Приготовление кнельной массы, фарширование рыбы из кондитерского мешка	4	
	Содержание		ПК 1.1-ПК 1.4

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: Правила охлаждения, замораживания, упаковки. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят, молочных поросят.	2	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2	
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	4	
	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству. Способы минимизации отходов	2	
	Приготовление порционных, мелкокусковых фаршированных полуфабрикатов из говядины и свинины для сложных кулинарных блюд.	6/6	
	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее**.** Формование сложных фаршированных полуфабрикатов.	6/6	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи.	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	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.	2	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь при их обработке.	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	**Содержание**		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Фарширование целых тушек. Способы сокращения потерь и пищевой ценности	2	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Обработка и подготовка пищевых субпродуктов из птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

сложного ассортимента	Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы. для сложных кулинарных блюд. Приготовление фаршированных из птицы (галантин, котлеты фаршированные).	6/6	
	Обработка пищевых субпродуктов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из куриных желудков, сердечек, фаршированных шеек, печени**.** Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическое изучение конспектов занятий, учебной и специальной литературы с использованием электронной библиотеки (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Изучение нормативных документов. 4. Решение ситуационных задач по изучаемым темам. 5. Подготовка сообщений, рефератов, докладов с презентацией по изучаемым темам. 6. Работа с интернет-ресурсами (http://www.cbr.ru/statistics/, http://www.consultant.ru/, http://www.garant.ru/).	**4**	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика **Виды работ:** 1) Организация рабочего места, подбор необходимого инвентаря, посуды, оборудования для процесса приготовления различных полуфабрикатов: - из овощей и грибов; - из рыбы и нерыбного водного сырья; - из мяса; - из птицы и субпродуктов. 2) Подготовка полуфабрикатов к реализации для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента		**90**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01- ОК 09
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего		**244**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Поварское дело» 12 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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.- 544с.
13. 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.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко - «Феникс», 2013 – 373 с.
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, индивидуальный опрос, зачеты, квалификационные испытания, мониторинг самостоятельной работы, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2 ОК 01-ОК 09	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	
ПК 1.3 ОК 01-ОК 09	Разрабатывает ассортимент полуфабрикатов; Разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	
ПК 1.4 ОК 01-ОК 09	Разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	

Приложение 1.2

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

1.4. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Структура профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.3. Содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) **Error! Bookmark not defined.**

… **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля..... Error! Bookmark not defined.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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;	-

	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)	методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-

	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-

	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона;	-

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	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	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;	-

	(текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 2.2.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,

	в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 2.3.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 2.4.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч.	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 2.5.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с

		приготовлении горячей кулинарной продукции	учетом требований к безопасности
ПК 2.6.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 2.7.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче

	безопасности готовой продукции	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 2.8.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 2.1 – ПК 2.8 (основные)	З/У/Н (основные)	1.1 – 1.9	104	Углубление основных З/У/Н по приготовлению горячих блюд, кулинарных

					изделий, закусок сложного ассортимента Ассоциация кулинаров Рязанского края Увеличение ЛПЗ, в том числе в форме практической подготовки
2	ПК 2.9	З/У/Н (дополнительные)	1.2 – 1.9 2.1 – 2.8	146	Освоение З/У/Н по внедрению принципов ХАССП в технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления

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	292	126
Курсовая работа (проект)	10	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	186	180
производственная	186	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	10	-
Всего	**504**	**306**

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 2.1- 2.8 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**102**	**40**	**102**	100	-	**2**		
ПК 2.2- 2.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**206**	**86**	**206**	192	10	**4**		
ПК 2.1- 2.8 ОК 01-ОК 09.	Производственная практика	**186**	**180**						**186**
ПК 2.1- 2.8 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**504**	**306**	**308**	**292**	**10**	**6**	**-**	**186**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**102/40**	
Тема 1.1 Ассортимент горячей кулинарной продукции и характеристика процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	4	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции.	4	
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	4	
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента.	2	
	Общие правила варки бульонов и супов	2	
	Оптимизация процессов приготовления супов сложного ассортимента с использованием инновационных методов.	4	
	Органолептическая оценка качества готовой продукции. Правила разогревания охлажденных и замороженных супов.	2	
	Определение выхода порций супов с учетом заданного количества продукции, особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья.	2/2	
	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. (акта проработки, технологической карты).	2/2	
Тема 1.3	**Содержание**		

Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации соусов сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Органолептическая оценка качества готовой продукции. Выбор посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос.	2	
	Разработка брендовых рецептур соусов с использованием региональных видов сырья, учетом кондиции и сезонности. Определение выхода порций.	4/4	
Тема 1.4. Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент горячих блюд из овощей и грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	4	
	Органолептическая оценка качества готовой продукции.	2	
	Характеристика и назначение посуды для подачи и на вынос	2	
	Определение выхода порций горячих блюд из овощей и грибов с учетом заданного количества продукции, особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья.	2/2	
	Расчет выхода гарниров из овощей и грибов с учетом заданного количества регионального сырья.	2/2	
	Разработка нормативно-технологической документации в соответствии с (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.)	2/2	
Тема 1.5 Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян.	2	
	Оптимизация процессов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с использованием инновационных методов и высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов	2	
	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	4/4	
	Адаптация рецептур блюд из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	4/4	
Тема 1.6 Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления. Пищевая ценность. Характеристика и свойства видов муки для приготовления мучных блюд.	2	

горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц и творога сложного ассортимента с учетом требований безопасности и качества.	2	
	Определение выхода порций блюд из яиц, творога, сыра, с учетом заданного количества продукции, особенностями заказа.	2/2	
	Разработка рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	2/2	
Тема 1.7 Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Использование региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2	
	Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Правила порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	Разработка рецептур блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья.	4/4	
	Расчет химического состава и пищевой ценности блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2/2	
Тема 1.8 Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	2	
	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса и мясопродуктов.	2	
	Правила порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента**.**	2	
	Разработка рецептур блюд и закусок сложного ассортимента из мяса, мясопродуктов.	2/2	
	Определение выхода порций горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2/2	
Тема 1.9 Организация процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации	**Содержание**		ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	2	

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Определение выхода порций горячих блюд и закусок из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2/2	
	Разработка рецептур блюд и закусок сложного ассортимента из птицы, дичи, кролика	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Составление схем приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 4.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд. 5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**2**	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2.			
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**206/86**	
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: заправочных, прозрачных супов (консоме), супов-пюре.	4	
	Прозрачные супы (консоме): общие правила приготовления. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным.	2	
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным	2	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.	2	
	Супы региональной кухни. Рецептуры, особенности приготовления, техника порционирования.	2	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов.	6/6	

	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	6/6	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента:	4	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:	2	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	2	
	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, подготовка соусов для отпуска на вынос.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск соусов. Приготовление мучных пассеровок.	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Способы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	4	
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
	Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.	2	
	Приготовление запеченных блюд, томление в горшочках, фарширование, затягивание сливками, глазирование	2	
	Особенности приготовления, оформления и способов подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей и грибов.	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.	6/6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых с использованием современных методов и новых видов пищевых продуктов (бобы мунг, булгур, киноа и др):	4	
	Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудинги). Определение готовности.	**2**	

	Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности приготовления и подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	2	
	Правила оформления и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6/6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Методы приготовления горячих блюд: варка яиц без скорлупы (пашот), жарка во фритюре. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.	4	
	Варианты сочетания творога с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Приготовление запеканок, пудингов.	2	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра:	2	
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	2	
	Технологический процесс приготовления отварных, жареных. Печеных кулинарных изделий.	2	
	Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск мучных кулинарных изделий.	6/6	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Способы приготовления жареной рыбы: жарка на гриле, жарка в полусферической сковороде (вок), жарка на вертеле.	2	
	Запекание рыбы в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, в листьях, тушение в горшочках, запекание изделий из кнельной массы.	2	
	Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (зразы, тельное, пудинги, суфле).	2	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд из моллюсков и ракообразных:	2	
	Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.	2	
	Порционирование и оформление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья.	6/6	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	4	
	Технологический процесс жарки мяса крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности.	2	
	Современные методы запекания: поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов.	2	
	Способы приготовления тушеных блюд из мяса и мясопродуктов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
	Приготовление горячих блюд из рубленого и котлетного мяса (зразы, суфле, рулеты). Определение готовности блюд.	2	
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Варианты сочетаемости продуктов.	2	
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного и запеченного мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого мяса, котлетной массы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	6/6	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 2.2 – ПК 2.7, ПК 2.9 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:	2	
	Технологический процесс приготовления жареных блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:	2	
	Последовательность выполнения операций по приготовлению запеченных блюд и закусок	2	
	Приготовление блюд и закусок сложного ассортимента из субпродуктов птицы, кролика;	2	
	Приготовление рулетов из птицы	2	

	Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:	2	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из жареной птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из запеченной птицы, дичи, кролика, субпродуктов сложного ассортимента, подача и оценка качества готового блюда.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Составление схем приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 4.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд. 5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	
Курсовая работа (проект) - Выбор темы, формулирование цели и задач, определение структуры и объема работы, общие принципы разработки и оформления работы, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. - Консультации по структуре основной части курсовой работы, составление плана работы в соответствии с темой. - Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. - Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции - Консультации по разработке практической части курсовой работы - Консультации по составлению заключения и оформлению библиографического списка. - Защита курсовой работы.		**10**	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		**2**	
Производственная практика **Виды работ:**		**186**	ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01 – ОК 09

1.Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 3. Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; 4. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 6. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 7. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 8. Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Промежуточная аттестация	**10**	
Всего	**504**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ):

1. Расширение ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Расширение ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Анализ приготовления и способов реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Анализ приготовления и способов реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, рыбы для гриль-бара.

7. Совершенствование ассортимента и технологии приготовления банкетных горячих блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы, дичи, кролика.
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
9. Совершенствование ассортимента и особенностей подачи горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, птицы для обслуживания по типу шведского стола.
10. Актуальный ассортимент, особенности приготовления и реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
11. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
12. Анализ технологического процесса приготовления и способов реализации стейков из мяса и рыбы.
13. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
14. Расширение ассортимента и способов подачи дип-соусов для фондю.
15. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
16. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
17. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
18. Разработка ассортимента и технологического процесса приготовления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
21. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
22. Анализ технологического процесса приготовления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя.
24. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Поварское дело» 12 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «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.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].http://base.garant.ru
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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

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

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

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

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК 01–ОК 09	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, устные опросы, письменные опросы, защита курсовой работы, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и

	методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Разрабатывает и адаптирует рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Ведет расчеты с потребителями	

Приложение 1.3

к ОПОП-П специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .129

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 129

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 129

1.5. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П138

2. Структура и содержание профессионального модуля.....139

2.1. Трудоемкость освоения модуля 139

2.2. Структура профессионального модуля 139

2.3. Содержание профессионального модуля 141

3. Условия реализации профессионального модуля.....151

3.1. Материально-техническое обеспечение 151

3.2. Учебно-методическое обеспечение 151

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....154

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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;	-

	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)	методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-

	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-

	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона;	-

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	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	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;	-

	(текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	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	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; 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
ПК 3.2.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими

	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	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 3.3.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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,	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; упаковке, хранении готовой продукции с

	применения ароматических веществ		учетом требований к безопасности
ПК 3.4.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 3.5.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче

	в том числе авторских, брендовых, региональных	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 3.6.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 3.7.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

	соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	продукции, вида и формы обслуживания; 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; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 3.1 – ПК 3.7 (основные)	З/У/Н (основные)	1.1 – 1.4, 1.9	84	Углубление основных З/У/Н по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Ассоциация кулинаров Рязанского края Увеличение ЛПЗ, в том числе в форме практической подготовки
2	ПК 3.8	З/У/Н (дополнительные)	1.5 – 1.8 2.1 – 2.6	70	Освоение З/У/Н по внедрению принципов ХАССП в

					технологический процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления

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	204	108
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	306	300
производственная	306	300
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета ПП 03 в форме дифференцированного зачета ПМ 03 в форме экзамена	10	-
Всего	**526**	**408**

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 3.1- 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	**84**	**36**	**84**	82	-	**2**		

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
ПК 3.2- 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**126**	**72**	**126**	122	-	**4**		
ПК 3.1- 3.7 ОК 01-ОК 09.	Производственная практика	**306**	**300**						**306**
ПК 3.1- 3.7 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**526**	**408**	**210**	**210**	**-**	**6**	**-**	**306**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**84/36**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, сложного приготовления. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления с учетом ГОСТ 30390-213 «Услуги общественного питания»	2	
	Основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции, процессы, происходящие при обработке продуктов, сырья, формирующие качество холодной кулинарной продукции	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию, безопасность процессов приготовления и подготовке к реализации готовой продукции (применение шоковой заморозки, Су-вид)	2	
	Составление презентации о инновационных технологиях при приготовлении холодных блюд, и преимущества и недостатки инновационных технологий	2/2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на Предприятиях общественного питания с полным циклом производства с цеховой и безцеховой структурой производства.	2	
	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	
	Управление качеством услуг питания. Внедрение системы ХАССП. Основные нормативные документы. Организация создания группы ХАССП на предприятиях	4	

	общественного питания. 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		
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной, кулинарной продукции сложного ассортимента.	2/2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного приготовления	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Организация работ по приготовлению холодных соусов и заправок. Классификация, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных соусов и заправок с учетом заданного количества продукции, особенностями заказа	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации бутербродов	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность бутербродов.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бутербродов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Способы расчета веса брутто и нетто для приготовления бутербродов	2/2	
	Составление сырьевой ведомости и заявки в кладовую по заданию	2/2	
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Организация работ по приготовлению салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиенты к ним подходящего типа в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	

реализации салатов сложного приготовления	Основные принципы приготовления различных видов салатов сложного приготовления.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных теплых салатов. Способы и особенности подачи.	2	
	Расчет сырья для приготовления салатов сложного приготовления из овощей и грибов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет сырья для приготовления сложных салатов из рыбы и морепродуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет сырья для приготовления сложных салатов из птицы и мяса. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет сырья для приготовления теплых салатов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
Тема 1.6 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов сложного приготовления	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из яиц, овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиенты к ним подходящего типа в приготовлении холодных блюд и закусок из яиц, овощей и грибов сложного ассортимент актуальные направления (карпачо, террины овощные, желе из грибов, мраморные, фаршированные, заливные яйца)	2	
	Современные методы приготовления холодных блюд из яиц, овощей и грибов.	2	
	Расчет сырья для приготовления холодных блюд из яиц. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет сырья для приготовления холодных блюд из овощей и грибов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	4/4	
Тема 1.7 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок из рыбы	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Правила выбора основных продуктов и ингредиенты к ним подходящего типа в приготовлении салатов сложного ассортимент актуальные направления	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	4	

и морепродуктов сложного приготовления	Расчет сырья для приготовления холодных блюд рыбы и морепродуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет химического состава и пищевой ценности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
Тема 1.8 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи сложного приготовления	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи. Правила выбора основных продуктов и ингредиенты к ним подходящего типа в приготовлении салатов сложного ассортимент актуальные направления	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи.	2	
	Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
	Расчет химического состава и пищевой ценности холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	2/2	
Тема 1.9 Организация и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания	**Содержание**		ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для диетического питания. Виды щажения, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.	2	
	Подбор холодных блюд и закусок с учетом основных характеристик диет.	2/2	
	Составление нормативно-технологической документации на диетические блюда.	2/2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2.			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**126/72**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	

соусов, заправок сложного ассортимента	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.		ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа 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).	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов и заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	6/6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении бутербродов сложного ассортимента. Технология приготовления и комбинирование различных способов, и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных бутербродов (открытые, закрытые, тематические) Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	

	Правила оформления и отпуска канапе, фуршетных закусок: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация бутербродов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Технология приготовления и комбинирование различных способов, и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); 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.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правиласервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости оттипа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента из сырых овощей в том числе авторских, брендовых, региональных.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, из вареных продуктов (несмешанных салатов, салатов-коктейлей).	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, из сырых овощей в том числе авторских, брендовых, региональных (теплых салатов).	6/6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	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.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	2	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов	2	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, 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.	2	
	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).	2	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6/6	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок для диетического питания	**Содержание**		ПК 3.2 - ПК 3.7, ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, особенности технологического процесса приготовления и требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд для диетического питания. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов для холодных блюд закусок. Актуальные направления в приготовлении холодных диетических и детских блюд сложного ассортимента.	2	
	Классификация, ассортимент, особенности технологического процесса приготовления и требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд для детского питания.	2	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов. Актуальные направления в приготовлении холодных диетических и детских блюд сложного ассортимента.	2	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (по системе ХАССП)	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд для детского и диетического питания.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов учебных занятий, - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**6**	

	- сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. - анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Производственная практика **Виды работ:** - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществление приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществление разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 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	**306**	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01 – ОК 09
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего		**526**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Поварское дело» 12 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «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.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественногопитания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: вред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

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

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

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарного 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 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).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. 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.- 544с.

19. 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.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,1996. – 615 с.

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

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

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

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

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

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

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

34. 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.

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

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

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

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

39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : 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.

40. 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.

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

42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

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

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01–ОК 09	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подбирает 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	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, опросы – индивидуальные, письменные, устные, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.2 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Выполняет 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 ОК 01–ОК 09	Разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Ведет расчеты с потребителями	

Приложение 1.4

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .158

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 158

1.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 158

1.6. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П166

2. Структура и содержание профессионального модуля.....166

2.1. Трудоемкость освоения модуля 166

2.2. Структура профессионального модуля 167

2.3. Содержание профессионального модуля 168

3. Условия реализации профессионального модуля.....174

3.1. Материально-техническое обеспечение 174

3.2. Учебно-методическое обеспечение 174

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....175

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

1.1 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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;	-

	профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	-

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов;	-

	профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

	климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

	или интересующие профессиональные темы		
ПК 4.1.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	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 и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 4.2.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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;	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

	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	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 4.3.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	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
ПК 4.4.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов,	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий

	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	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	потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 4.5.	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	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	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	учетом требований к безопасности готовой продукции		упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 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	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	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 4.1 – ПК 4.6	З/У/Н (основные)	1.1-1.4 2.1 – 2.3	60	Углубление З/У/Н Ассоциация кулинаров Рязанского края

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	92	50
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	126	120
производственная	126	120
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета	10	-

МДК 04.02 в форме дифференцированного зачета ПП 04 в форме дифференцированного зачета ПМ 04 в форме экзамена		
Всего	**232**	**170**

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 4.1- 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**36**	**14**	**36**	34	-	**2**		
ПК 4.2- 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**60**	**36**	**60**	58	-	**2**		
ПК 4.1- 4.6 ОК 01-ОК 09.	Производственная практика	**126**	**120**						**126**
ПК 4.1- 4.6 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**232**	**170**	**96**	**92**	**-**	**4**	**-**	**126**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36/14**	
Тема 1.1 Характеристика холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Характеристика, ассортимент, требования к качеству, подготовка к реализации, особенности подачи холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	2	
	Основные принципы организации производства, создания сложных горячих и холодных десертов, напитков сложного приготовления с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использование региональных продуктов.	2	
	Адаптация, подбор ассортимента, холодных и горячих десертов, сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, для различных типов предприятий общественного питания (презентация)	2/2	
	Адаптация подбор ассортимента горячих и холодных, напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, для различных типов предприятий общественного питания (презентация)	2/2	
Тема 1.2 Характеристика процессов	**Содержание**		ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика,	2	

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	последовательность этапов. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков		
	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и отпуска с раздачи, прилавка, навынос, их упаковка	2	
	Решение ситуационных задач по составлению этапов приготовления технологического цикла, холодных сладких блюд, десертов, напитков, по заданию преподавателя. Составления чек листа.	2/2	
Тема 1.3 Организация технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Характеристика, основного и дополнительного сырья и ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2	
	Подготовка, свежих, обработанных, консервированных, сушеных, плодов и ягод, виды муки, сахара, яиц, приготовление различных видов меренг.	2	
	Техническое оснащение процесса обработки, дополнительного сырья, ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков (разрыхлители, желирующие загустители, эссенции, пищевые красители)	2	
	Решение ситуационных задач. По взаимозаменяемости продуктов, использование регионального сырья в заданном преподавателем десерте. Схематично нарисовать десерт, напиток, подписать все ингредиенты.	2/2	
	Решение ситуационных задач по расчету ингредиентов, взаимозаменяемости продуктов, перерасчет желирующих агентов, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента горячих сладких блюд, напитков.	2/2	
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих	**Содержание**		ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

десертов и напитков сложного ассортимента	Организация работы кондитерского цеха. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2/2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2/2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2.			
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**60/36**	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов	**Содержание**		ПК 4.2-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	

	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	2	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд, соусов (желе, мусса, самбука, компоте) с использованием различных желирующих агентов.	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)	6/6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов	**Содержание**		ПК 4.2-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2	
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных	6/6	

	правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 4.2-ПК 4.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков.	4	
	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. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	6/6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов учебных занятий, - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - 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. - анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**	

	- подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Производственная практика **Виды работ:** - ознакомление с предприятием общественного питания - организация рабочего места - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря - проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов. Прием по количеству и качеству, организация хранения продуктов, материалов - выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом - подготовка к реализации (презентация) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков - 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 - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе		**126**	ПК 4.1- ПК 4.6 ОК 01 - 09
Промежуточная аттестация: Экзамен		**10**	
Всего		**232**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Кондитерское дело» 16 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «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.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

9.. Н. А. Анфимова, Кулинария, учебник, Изд. Центр. Академия, 2021г

.10. А. Качурина «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (1-е изд.) учебник**,** Москва, Издательский центр «Академия», 2018.

11.С. В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (5-е изд.) учебник**,** Москва, Издательский центр «Академия», 2020.

12.Морозова Ж. В., Пушина Н.В., Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. Учебно-методическое пособие, 1-е изд. 2020

13.Зайцева Е.А., Пушина Н.В., Морозова Ж.В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии „Повар, кондитер“. Уч. Пособие., 2020

14. Г. П. Семичев «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», учебник, изд. центр «Академия», 2019.

15.А. В. Синицына. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник Москва, Издательский центр «Академия», 2020.

16. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (12 издание) учебное пособие, изд. центр «Академия», 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Н. А. Анфимова, «Кулинария», учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2015.

2. Г.Г. Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места» учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2016

3.Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности, Москва «Академия» 2014

4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, «Академия», 2014.

5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь, 2014.6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01–ОК 09	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, индивидуальные опросы, письменные опросы, тестирование, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6 ОК 01–ОК 09	Разрабатывает, адаптирует и презентует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Приложение 1.5

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .179

1.7. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 179

1.8. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 179

1.7. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П187

2. Структура и содержание профессионального модуля.....188

2.1. Трудоемкость освоения модуля 188

2.2. Структура профессионального модуля 188

2.3. Содержание профессионального модуля 189

3. Условия реализации профессионального модуля.....197

3.1. Материально-техническое обеспечение 197

3.2. Учебно-методическое обеспечение 197

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....197

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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;	-

	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;	-

	профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-

ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	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);	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	-

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 5.1.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2.	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле хранения и расхода продуктов

	требований к безопасности		
ПК 5.3.	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 5.4.	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.5.	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 5.6.	разрабатывать, изменять ассортимент,	рецептуры, современные методы подготовки	разработке, адаптации рецептур с учетом

	разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 5.1 – ПК 5.6 (основные)	З/У/Н (основные)	2.1 – 2.4	34	Углубление основных З/У/Н по процессам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ассоциация кулинаров Рязанского края
2	ПК 5.7	З/У/Н (дополнительные)	1.2	20	Освоение З/У/Н по внедрению принципов ХАССП в технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	140	74
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	90	90
учебная	90	90
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета УП 05 в форме дифференцированного зачета ПМ 05 в форме экзамена	10	-
Всего	**244**	**164**

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 5.1- 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**50**	**20**	**50**	48	-	**2**		
ПК 5.2- 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**94**	**54**	**94**	92	-	**2**		
ПК 5.1- 5.6 ОК 01-ОК 09.	Учебная практика	**90**	**90**					**90**	
ПК 5.1- 5.6 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**244**	**164**	**144**	**140**	**-**	**4**	**90**	**-**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**50/20**	
Тема 1.1. Классификация ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**		ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организация различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	
	Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4/4	

	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	4/4	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 5.7 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	4	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.	4	
	Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	4	
	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4/4	
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	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.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4/4	
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4/4	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2.			

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**94/54**	
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		ПК 5.2- ПК 5.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	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	2	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазурей различных видов. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов, комбинированные	2	
	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	2	
Тема 2.2	**Содержание**		ПК 5.2- ПК 5.6

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	**2**	ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	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.	4	
	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	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 5.2- ПК 5.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	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	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Дакуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных	4	

	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. Л. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 5.2- ПК 5.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	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.	2	
	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него, способы отделки	6/6	
	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него, способы отделки	6/6	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, способы отделки	6/6	
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (авторские изделия).	6/6	
	Приготовление песочного теста и изделий из них, способы отделки	6/6	
	Приготовление заварного теста и изделий из них, способы отделки	6/6	

	Приготовление пряничного теста и изделий из них, способы отделки	6/6	
	Приготовление воздушного теста и изделий из них, способы отделки	6/6	
	Приготовление бисквитного теста и изделий из них, способы отделки	6/6	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов учебных занятий, - 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. - анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		**4**	
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 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.		**90**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01 - 09

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		
Промежуточная аттестация	**10**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01 - 09
Всего	**244**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Кондитерское дело» 16 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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 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 «Кондитер/Шоколатье».

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.- 544с.

17. 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.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

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

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

21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

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

25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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

27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

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

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

5. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01–ОК 09	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, письменные и устные опросы, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.4 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 5.5 ОК 01–ОК 09	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6 ОК 01–ОК 09	Разрабатывает и адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведет расчеты с потребителями	

Приложение 1.6

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .203

1.9. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 203

1.10. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 203

1.8. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П209

2. Структура и содержание профессионального модуля.....209

2.1. Трудоемкость освоения модуля 209

2.2. Структура профессионального модуля 210

2.3. Содержание профессионального модуля 211

3. Условия реализации профессионального модуля.....219

3.1. Материально-техническое обеспечение 219

3.2. Учебно-методическое обеспечение 219

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой	-

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-

ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1.	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков,

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса		кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню
ПК 6.5.	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	способы и формы инструктирования персонала	обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК. 6.1 – ПК 6.5 (основные)	З/У/Н (основные)	1.1 – 1.6	28 + 36	Углубление основных З/У/Н по оперативному управлению текущей деятельности подчиненного персонала Ассоциация кулинаров Рязанского края

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	84	40
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	96	90
производственная	96	90
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена ПП 06 в форме дифференцированного зачета ПМ 06 в форме экзамена	18	-
Всего	**200**	**130**

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 6.1- 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**94**	**40**	**92**	92	-	**2**		
ПК 6.1- 6.5 ОК 01-ОК 09.	Производственная практика	**96**	**90**						**96**
ПК 6.1- 6.5 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**200**	**130**	**92**	**92**	**-**	**2**	**-**	**96**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**94/40**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	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 питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	4	
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	2	
	Определение вида, типа и класса организаций общественного питания Составление систематизирующей таблицы характерных признаков организаций общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007	4/4	
	Составление заданной структуры производства конкретной организации. составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	4/4	

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	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	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	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.	2	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию. Оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	

	Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту	2/2	
	Составление плана-меню в столовой при учреждении с учетом ассортиментного минимума	2/2	
	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)	2/2	
	Разработка, составление и оформление меню бизнес- ланча (по заданию преподавателя)	2/2	
	Разработка, составление и оформление меню для узкоспециализированных предприятий (по заданию преподавателя)	2/2	
	Разработка, составление и оформление банкетного меню (по заданию преподавателя)	2/2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Задачи и сущность оперативного планирования. Требования предъявляемые к организации снабжения. Нормы товарных запасов. Характеристика складских помещений.	2	
	Организация производства продукции. Требования к организации производства. Характеристика организаций с цеховой структурой. Характеристика организаций с бесцеховой структурой. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Организация работы вспомогательных служб. Организация приемки. Этапы приемки. Документальное оформление	2	
	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства и заготовочных предприятий. Характеристика оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства и заготовочных предприятий. Элементы оперативного планирования производства. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение,шоковая заморозка.	4	

	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2	
	Составление договора на поставку товаров. Решение производственных ситуаций	2/2	
	Решение ситуационных задач по хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач, связанных с хранением и возвратом тары	2/2	
	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и оставление заданий поварам Решение ситуационных задач по проведению приемки	2/2	
Тема 1.4 Организация работы основных производственных цехов	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Организация работы и производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Характеристика овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей: сортировка, мытье, очистка, доочистка, промывание, нарезка. Организация труда в цехе.	2	
	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия Характеристика рыбного цеха. Ассортимент рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.	2	
	Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха. Микроклимат горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование и инвентарь соусного отделения. Организация труда в цехе. Организация работы холодного цеха	4	

	Характеристика цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Оборудование необходимое для приготовления холодных блюд и закусок. Организация труда в холодном цехе.		
	Организация работы кулинарного цеха. Характеристика цеха. Ассортимент кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Организация труда в цехе. Организация работы цеха мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест в цехе мучных изделий. Ассортимент цеха мучных изделий.	2	
	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.	2	
	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы	4/4	
Тема 1.5 Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Организация труда на производстве. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Нормирование труда. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования: опытно-статистический и аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал. Графики выхода на работу. Требования, предъявляемые к персоналу.	4	
	Анализ производственных бригад. Признаки бригад: организационные, технико-технологические, экономические. Цель создания бригад. Типологизация бригад. Основные принципы планирования работы бригады. Оценка результатов труда работников. Критерии, методы оценки результатов работы. Групповая классификация. Метод индивидуального рейтинга.	2	
	Основные теории принятия управленческих решений. Управленческие решения: сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решения.	2	

	Методы принятия эффективных управленческих решений. Правовое положение работника в организации. Содержание должностной инструкции, должностные обязанности, требования к квалификации. Учет использования рабочего времени.		
	Приемы повышения эффективности общения в команде. Характеристика приемов повышения эффективности общения. Условия, препятствующие возникновению конфликтов.	2	
	Составление графиков выхода на работу	2/2	
	Изучение затрат рабочего времени различными методами	2/2	
	Составление табеля рабочего времени	2/2	
	Определение численности работников с учетом производственной программы	2/2	
	Составление матрицы принятия решений	2/2	
Тема 1.6 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальныхпроблем современного российского рынка труда.	**2**	
Производственная практика Виды работ:		**96**	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01- ОК 09

1 Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово- экономической деятельности предприятия общественного питания. 2 Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3 Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 4 Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5 Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 6 Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 7 Участие в проведении инвентаризации на производстве. 8 Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, 9 посудой, инвентарём. 10 Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12 Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 13 Оценка качества готовой продукции. 14 Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 15 Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 16 Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 17 Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 18 Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 19 Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 20 Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.		

21 Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 22 Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 23 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. 24 Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 25 Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 26 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 27 Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучениеобязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 28 Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 29 Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**200**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона под вид работ Организация деятельности подчиненного персонала (30 рабочих мест), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Организация производства: учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.]; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. —
2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 313 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 04630-4.

Основные электронные издания

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/
http://www.gastromag.ru/
http://www.horeca.ru/
http://novikovgroup.ru/
http://www.cafemumu.ru/
http:// www. Management-Portal.ru
http:// www. Economi.gov.ru
http:// www. Minfin.ru
http://www.aup.ru/books/m21/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 336 с.
2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник -/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.- М.: Академия 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01 – ОК 09	Разрабатывает различные виды меню, разрабатывает и адаптирует рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, опросы, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.2 ОК 01 – ОК 09	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3 ОК 01 – ОК 09	Организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4 ОК 01 – ОК 09	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Организует и контролирует качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	
ПК 6.5 ОК 01 – ОК 09	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	

Приложение 1.7

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .223

1.11. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 223

1.12. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 223

1.9. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П229

2. Структура и содержание профессионального модуля.....229

2.1. Трудоемкость освоения модуля 229

2.2. Структура профессионального модуля 229

2.3. Содержание профессионального модуля 230

3. Условия реализации профессионального модуля.....235

3.1. Материально-техническое обеспечение 235

3.2. Учебно-методическое обеспечение 235

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....237

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16675 Повар».
Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой	-

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-

ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 7.1.	использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности,

	сырья, приготовления полуфабрикатов; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов	обработки различными методами традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 7.3.	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 7.4.	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи напитков; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете; порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи напитков

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Все часы профессионального модуля являются вариативными					

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	98	36
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	120	114
учебная	120	114
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета УП 07 в форме дифференцированного зачета ПМ 07 в форме экзамена	10	-
Всего	**230**	**150**

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- 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	**100**	**36**	**100**	98	-	**2**		
ПК 7.1- 7.4 ОК 01-ОК 09.	Учебная практика	**120**	**114**					**120**	
ПК 7.1- 7.4 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**230**	**150**	**100**	**98**	**-**	**2**	**120**	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд		**100/36**	
Тема 1.1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации простых блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Технологический процесс приготовления вареных, припущенных, тушеных и жареных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	Расчет количества порций блюд из овощей и грибов	2	
	Расчет количества порций гарниров из овощей	2	
	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление блюд для подачи и оценка качества готового блюда	6/6	
Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Правила варки макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров	2	
	Расчет количества крупы, воды, соли, сахара, жира для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	4	
	Расчет объема посуды для варки каш	2	
	Определение количества порций блюд и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий	2	
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Определение привара	6/6	
	Содержание		ПК 7.1 – ПК 7.4

Тема 1.3. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки	Методы обработки и приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных и горячих творожных блюд	2	ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Характеристика изделий из теста. Виды теста. Блюда и кулинарные изделия из теста с фаршем. Способы сервировки, варианты оформления и подачи	2	
	Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога. Определение количества порций, изготавливаемых из заданного сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
	Расчет количества муки и кулинарных изделий учетом влажности и сезонности продуктов	4	
	Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц, творога, муки. Подача и оценка качества готового блюда	6/6	
Тема 1.4. Обработка, приготовление и подготовка к реализации супов и соусов	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Классификация супов. Подготовка продуктов для варки. Правила варки бульонов и заправочных супов. Порционирование и подача супов. Требования к качеству основных супов.	2	
	Классификация соусов. Правила варки бульонов для соусов и приготовления мучной пассеровки. Технологический процесс варки основных красных и белых соусов.	2	
	Расчет количества порций супов и соусов с учетом кондиции и сезонности продуктов.	2	
	Приготовление заправочных супов. Подача и оценка качества готового блюда	6/6	
Тема 1.5. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Обработка рыбы. Технологический процесс приготовления простых блюд из рыбы и рыбной котлетной массы. Правила оформления и подачи блюд	2	
	Определение количества отходов при разделке рыбы на порционные куски для приготовления блюд	2	
	Определение выхода порций блюд из рыбы с костным скелетом с учетом кондиции	4	

	Разделка рыбы с костным скелетом для приготовления и приготовление блюд из припущенной и жареной рыбы	6/6	
Тема 1.6. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Приготовление простых блюд из мяса, отварного, жареного порционными, мелкими кусками. Приготовление котлетной массы и блюд из неё. Подбор гарниров к блюдам из мяса	2	
	Приготовление блюд из отварной и жареной птицы. Правила порционирования. Оформление и подача	2	
	Определение выхода частей и полуфабрикатов из мяса для приготовления отварных и жареных блюд с учетом категории мяса	2	
	Определение количества порций блюд из мяса и субпродуктов с учетом кондиции.	4	
	Расчет количества порций блюд из домашней птицы с учетом категории	2	
	Приготовление горячих простых блюд из мяса, птицы и котлетной массы. Порционирование, оформление и подача.	6/6	
Тема 1.7. Обработка, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, яиц. Правила хранения, сроки реализации.	2	
	Расчет количества ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок	2	
Тема 1.8. Обработка, приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков	**Содержание**		ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Ассортимент, значение в питании сладких блюд и напитков. Особенности приготовления, правила отпуска, требования к качеству	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**2**	

	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		
Учебная практика **Виды работ:** 1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей и грибов Приготовление гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей и грибов 2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление гарниров из макаронных изделий, круп Приготовление гарниров из бобовых 3. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд из творога и муки Приготовление мучных кулинарных изделий 4. Обработка, приготовление и подготовка к реализации супов и соусов Приготовление заправочных супов: щей, борщей, солянок и рассольников Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями Приготовление сложных горячих соусов 5. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом Приготовление блюд из запеченной и жареной рыбы Приготовление блюд из запеченной и жареной рыбы 6. Обработка, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из тушеного мяса и мясной рубленной и котлетной массы Приготовление блюд из субпродуктов Приготовление порционных блюд из котлетной массы из птицы Приготовление блюд из субпродуктов птицы 7. Обработка, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	**120**	ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 – ОК 09

Приготовление порционных салатов из овощей, грибов и мяса кур Приготовление порционных салатов из овощей 8. Обработка, приготовление и подготовка к реализации напитков Приготовление горячих и холодных напитков		
Промежуточная аттестация	**10**	
Всего	**230**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Поварское дело» 12 рабочих мест, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «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.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко - «Феникс», 2013 – 373 с.
8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
10. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

8. 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.- 544с.

9. 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.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питани/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010 .-680 с.:ил.

11. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

13. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

14. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

15. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

16. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами традиционных видов сырье, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, опросы (устные, письменные), экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 7.2 ОК 01 – ОК 09	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 7.3 ОК 01 – ОК 09	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 7.4 ОК 01 – ОК 09	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи напитков	

Приложение 1.8

к ОПОП-П специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.08 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .240

1.13. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 240

1.14. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 240

1.10. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П246

2. Структура и содержание профессионального модуля.....246

2.1. Трудоемкость освоения модуля 246

2.2. Структура профессионального модуля 247

2.3. Содержание профессионального модуля 248

3. Условия реализации профессионального модуля.....251

3.1. Материально-техническое обеспечение 251

3.2. Учебно-методическое обеспечение 251

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....251

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.08 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру 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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой	-

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-

ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 8.1.	составлять и оформлять первичные учетные документы на различные операции;	законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете	проверка и подготовка первичных учетных документов;

	заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы	порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни	систематизация первичной учетной документации и ведение операций
ПК 8.2.	пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами; составлять электронные учетные документы	компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета; порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни	владение компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета
ПК 8.3.	регистрировать данные, содержащиеся в учетных документах; анализировать состояние и использование объектов бухгалтерского учета	основные показатели эффективности использования основных средств; методы учета и анализа основных и оборотных средств	владение способами учета и анализа основных оборотных средств
ПК 8.4.	применять правила стоимостного измерения объектов бухгалтерского учета, способы начисления амортизации; применять методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), составлять отчетные калькуляции	методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг); методы учета затрат продукции (работ, услуг); внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета	составление отчетных калькуляций, калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг); распределение косвенных расходов, начисление амортизации активов
ПК 8.5.	отражать в отчетности информации о капитале, ресурсах и показателях;	законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете;	владение навыками критического подхода к проблемам

	сопоставлять данные аналитического учета с оборотами и остатками по счетам; проводить анализ показателей, характеризующих финансовое положение организации, результатах ее финансово-хозяйственной деятельности	практика применения законодательства Российской Федерации по бухгалтерскому учету; основные принципы формирования бухгалтерской финансовой отчетности	бухгалтерской финансовой отчетности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Все часы профессионального модуля являются вариативными					

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	90	24
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	66	60
производственная	66	60
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 в форме дифференцированного зачета ПП 08 в форме дифференцированного зачета ПМ 08 в форме экзамена	10	-
Всего	**168**	**84**

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 8.1- 8.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. МДК 08.01 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	**92**	**24**	**92**	90	-	**2**		
ПК 8.1- 8.5 ОК 01-ОК 09.	Производственная практика	**66**	**60**						**66**
ПК 8.1- 8.5 ОК 01-ОК 09.	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**168**	**84**	**92**	**90**	**-**	**2**	**-**	**66**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.			
МДК 08.01 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании		**92/24**	
Тема 1.1. Основы бухгалтерского учета	**Содержание**		ПК 8.1 – ПК 8.5 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учета. Требования к ведению бухгалтерского учета, его объекты. Методы и принципы учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учете».	4	
	Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса.	4	
	Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов по назначению и структуре и по экономическому содержанию.	4	
	Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах.	4	
	Нормативно-правовые и методологические основы ведения бухгалтерского учета в Российской Федерации	2/2	
	Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.	2/2	
	Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учета.	2/2	

Тема 1.2 Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании	**Содержание**		ПК 8.1 – ПК 8.5 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры.	4	
	Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.	4	
	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий	4	
	Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению. Способы исправления ошибок.	4	
	Документооборот, его этапы и организация	4	
	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учете.	4	
	Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда; на соусы, вторые блюда, гарниры; на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	4/4	
	Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ.	2/2	
	Составление документов по результатам инвентаризации	2/2	
	Оформление документов по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2/2	
Тема 1.3 Особенности учета операций общественного питания	**Содержание**		ПК 8.1 – ПК 8.5 ОК 01 – ОК 07, ОК 09
	Понятие, виды и учет потерь, их взаимозачет. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи.	4	
	Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах.	2	
	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности ревизии товаров и тары	4	

	Отчетность кассира. Ревизия кассы. Учет операций на расчетном счете.	4	
	Учет расчетов с подотчетными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам	4	
	Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчет и учет основной, дополнительной зарплаты.	4	
	Учет удержаний из зарплаты. Расчет отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	4	
	Учет сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчетность. Учет продажи. Расчет наценки.	2/2	
	Оформление кассовых документов. Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учету текущих обязательств.	2/2	
	Заполнение авансового отчета.	2/2	
	Решение задач на расчет и учет заработной платы, отпускных, больничных.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление технологической документации в общественном питании	**2**	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оформление первичной учетно-отчетной документации на операции с сырьем, готовой продукцией 2. Отражение на счетах бухгалтерского учета операций по учету затрат на производство. 3. Оформление поступления основных средств на предприятие. 4. Составление и оформление калькуляционных карточек на готовую продукцию. 5. Подготовка к проведению анализа основных финансовых показателей деятельности предприятия		**66**	ПК 8.1 – ПК 8.5 ОК 01 – ОК 09
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего		**168**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона под вид работ Составление калькуляции и ведение учета (16 рабочих мест), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2020.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2016.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402- ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению.Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждено Приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34-н.
6. Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.: Омега-Л, 2016.3.2.2.

Основные электронные издания

1. Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор, 2018.
2. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01- ОК 09	Проверяет и подготавливает первичные учетные документы; систематизирует первичную учетную документацию и ведет операции	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, устные и письменные опросы, тестирование, экзамен по ПМ. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 8.2 ОК 01- ОК 09	Владеет компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета	
ПК 8.3 ОК 01- ОК 09	Владеет способами учета и анализа основных оборотных средств	
ПК 8.4 ОК 01- ОК 09	Составляет отчетные калькуляции, калькуляции себестоимости продукции (работ, услуг); распределяет косвенные расходы, начисляет амортизацию активов	
ПК 8.5 ОК 01- ОК 09	Владеет навыками критического подхода к проблемам бухгалтерской финансовой отчетности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»....361
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ» 368
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....380
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....391
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ» 406
«ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ» 414
«ЕН.01 ХИМИЯ»....424
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»....435
«ЕН.03 МАТЕМАТИКА» 444
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»....453
«ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ» 463
«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ» 471
«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»484
«ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»....497
«ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА»....513
«ОП.07 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 534
«ОП.08 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....544
«ОП.09 ОХРАНА ТРУДА»....554
«ОП.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 564
«ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 575
«ОП.12 ТРУДОУСТРОЙСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА»584
«ОП.13 БЕЗОПАСНОСТЬ КОМПОНЕНТОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»....593
«ОП.14 ОСНОВЫ МЕТРОЛОГИИ, СТАНДАРТИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ» 601

2024 г.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.01 Русский язык»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык» 255

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 255

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 255

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК» 257

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 257

2.2 Содержание дисциплины 257

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК» 258

3.1. Материально-техническое обеспечение 258

3.2. Учебно-методическое обеспечение 258

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК» 259

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: изучение русского языка способствует усвоению обучающимися традиционных российских духовно-нравственных ценностей, воспитанию нравственности, любви к Родине, ценностного отношения к русскому языку, формированию интереса и уважения к языкам и культурам народов России и мира, развитию эмоционального интеллекта, способности понимать и уважать мнение других людей

Дисциплина «Русский язык» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП

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 04	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК.05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК. 09	-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	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.

	интересующие профессиональные темы.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	64	4
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**74**	

2.2 Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематическое планирование представлены в приложении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: Академия, 2017. – 409 с.
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: Академия, 2018. – 224 с.
3. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М.: Русское слово, 2021. – Ч.1 – 336 с., Ч.2 – 304 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: Академия, 2017. – 188 с.
2. Воителева Т. М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Розенталь Д.Э. Справочник по правописанию и литературной правке. – М.: Айрис-пресс, 2016. – 368 с.
4. Шклярова Т.В. Справочник по русскому языку для школьников и абитуриентов. – М.: Грамотей, 2017. - 367 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь:		
-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -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. -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	-умеет организовывать работу коллектива и команды; -умеет взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. -умеет грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - умеет 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; -умет строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -умеет кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. -понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; -участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	-устные сообщения обучающихся, - устный опрос обучающихся -тестирование - выборочный диктант с языковым разбором -языковой анализ текста: устные и письменные высказывания текстов с точки зрения языкового оформления, уместности, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач

профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); -пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Знать:		
-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	-знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -знает особенности произношения; -знает правила чтения текстов профессиональной направленности	лингвистический анализ языковых явлений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка лингвистический анализ текста:
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений. -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	- знает психологические основы деятельности коллектива, - знает психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности -знает особенности социального и культурного контекста; -знает правила оформления документов и построения устных сообщений. - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	аудирование чтение текстов разных стилей речи разные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др. лингвистический анализ языковых явлений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка лингвистический анализ текста: - работа со словарями творческие работы обучающегося

процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	- знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - знает правила чтения текстов профессиональной направленности.	работа с различными источниками фронтальный опрос индивидуальное задание доклад создание устных высказываний различных типов и жанров фонетический разбор слова морфемный разбор слова орфоэпический анализ слова диктант пунктуационный анализ предложения изложение контрольный диктант участие в дискуссии речеведческий анализ текста составление плана текста; пересказ текста по плану; переложение текста; составление тезисов; редактирование участие в дискуссии выступление с докладом письменные творческие работы - устные сообщения обучающихся - творческие работы сочинение восстановление деформированного текста повествовательного характера устный опрос тестирование разные виды разбора создание текстов разных типов, стилей и жанров разные виды разбора

Приложение 2.2

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.02 Литература»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА».....264

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 264

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 264

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 266

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 266

2.2 Содержание дисциплины 266

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 267

3.1. Материально-техническое обеспечение 267

3.2. Учебно-методическое обеспечение 267

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 268

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература» состоит в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

Дисциплина «Литература» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	10
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	**106**	

2.2 Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематическое планирование представлены в приложении**.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М.: Академия, 2018. — Ч.1 – 432 с., Ч.2 – 448 с.
2. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Русский язык и литература. Литература: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ под ред. Г. А. Обернихиной. — М.: Академия, 2018. — 352 с.
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)
4. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам": [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)
5. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minobrnauki.gov.ru (дата обращения: 02.09.2023)
6. Федеральный портал "Российское образование»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М.: Русское слово, 2022. – Ч.1 - 296 с., Ч.2 – 292 с.
2. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М.: Русское слово, 2022. – Ч.1 - 432 с., Ч.2 – 480 с.
3. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М.: Академия, 2020. – Ч.1 - 240 с., Ч.2 – 272 с.
4. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М.: Академия, 2020. – Ч.1 – 352 с., Ч.2 – 368 с.
5. Интерактивные словари русского языка: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.slovari.ru (дата обращения: 02.09.2023)
6. Научная электронная библиотека (НЭБ): [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 02.09.2023)
7. Национальная электронная библиотека: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://нэб.рф/ (дата обращения: 02.09.2023)
8. Русский филологический портал: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.philology.ru (дата обращения: 02.09.2023)
9. Сайт «Словесник»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.slovesnik.ru (дата обращения: 02.09.2023)
10. Служба тематических толковых словарей: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.glossary.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)
11. Справочно-информационный портал "Русский язык": [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://gramota.ru/ (дата обращения: 02.09.2023)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - соблюдает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - знает приемы структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - соблюдает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности;	выразительное чтение пересказ художественного текста анализ текста интерпретация текста фронтальный опрос литературная викторина творческие работы (сочинение, эссе, анализ, доклад, конспект) контрольные работы тестирование практические работы работа по карточкам исследовательские работы чтение наизусть лирического произведения

	- знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение; - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе;	

государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывает значимость своей специальности; - применяет стандарты антикоррупционного поведения.	

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД. 03 История»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ..... 2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «История» 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации дисциплины «История» 7

3.1. Материально-техническое обеспечение 7

3.2. Учебно-методическое обеспечение 7

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «История» 8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История» состоит в содействии интеграции молодежи в современное общество и обеспечении условий для формирования российской гражданской идентичности, традиционных ценностей многонационального российского народа, готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию, труду и творческому самовыражению, взаимодействию с другими людьми на благо человека и общества.

Дисциплина «История» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации

деятельности руководителем	- выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска.	- формат оформления результатов поиска.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09 Использовать информационные технологии в	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в

профессиональной деятельности	- использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	126	10
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	**132**	

2.2 Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематическое планирование представлены в приложении**.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 256 с.
2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.
3. 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.
4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491562 (дата обращения: 10.02.2022).
2. 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: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055 (дата обращения: 10.02.2022).
3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. —— 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496927 (дата обращения: 10.02.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва: Академия, 2016. – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст: непосредственный.
2. История мировых цивилизаций: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09936-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475414
3. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

3. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.
4. Пленков, О. Ю. Новейшая история: учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00824-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471295
5. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоение систематизированных знаний об истории человечества.	демонстрирует как глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения; демонстрирует как твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	устный и письменный опрос творческие работы (сочинение, эссе, анализ, доклад, конспект) контрольные работы тестирование практические работы работа по карточкам исследовательские работы подготовка презентаций

Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД. 04 Обществознание»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «Обществознание» 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации дисциплины «Обществознание» 7

3.1. Материально-техническое обеспечение 7

3.2. Учебно-методическое обеспечение 7

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Обществознание» 8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание» состоит в содействии интеграции молодежи в современное общество и обеспечении условий для формирования российской гражданской идентичности, традиционных ценностей многонационального российского народа, готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию, труду и творческому самовыражению, взаимодействию с другими людьми на благо человека и общества.

Дисциплина «Обществознание» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации

деятельности руководителем	- выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска.	- формат оформления результатов поиска.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	4
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	**72**	

2.2 Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематическое планирование представлены в приложении**.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание: Новый полный справочник для подготовки к ЕГЭ / П.А. Баранов, А.В. Воронцов, С.В. Шевченко: под ред. П.А. Баранова. — М.: АСТ, 2018. — 542 с.

2. Обществознание. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / под ред. Л. Н. Боголюбова и др. – М.: Просвещение, 2018, 351 с.

3. Обществознание. Профильный уровень. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / под ред. Л. Н. Боголюбова и др. – М.: Просвещение, 2018. - 416 с.

4. Махоткин А. В. Справочник в схемах и таблицах: обществознание, история / А.В. Махоткин, Н.В. Махоткина, Г.Г. Дедурин. - М.: Эксмо, 2018. — 640 с.

5. Никитин А. Ф. Обществознание. Базовый уровень. 11 класс. - М.: Дрофа, 2018. - 192 с.

6. Обществознание. Базовый уровень. 10 класс / под ред. А. Ф. Никитина, Г. И. Грибанова и др. - М.: Дрофа, 2018. - 237 с.

7. Обществознание/ под ред. Н.Н. Косаренко, Р. В. Шагиевой. - М.: КНОРУС, 2018. - 375 с.

8. Сборник Специальных модулей по финансовой грамотности для УМК по экономике 10—11 классов / Е. А. Трушина, Я. С. Грапов, О. Д. Фёдоров, О. А. Борисова, А. В. Поляков. — М.: Вентана-Граф, 2018. — 112 с.

9. Сборник математических задач «Основы финансовой грамотности». В 3 т. Т. 3 для 10–11 классов / Составители: Н.П. Моторо, Н.В.Новожилова, М.М. Шалашова. – Москва, 2019. – 82 с.

10. 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, 2020. — 410 с. - URL: (https://urait.ru/bcode/466776)

11. Обществознание: учебник / В.В. Ковригин. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 303 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1088221

12. Обществознание: учебник / В.О. Мушинский. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150852

3.2.2. Дополнительные источники

12. Научная электронная библиотека (НЭБ): [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 02.09.2023)

13. Национальная электронная библиотека: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://нэб.рф/ (дата обращения: 02.09.2023)

14. Конституция РФ: офиц. сайт. – Москва. – URL: http://www.constitution.ru (дата обращения: 19.02.2024).

15. Правовая база данных «Гарант». - URL: http://www.garant.ru (дата обращения 10.03.2024).

16. Интернет — школа «Просвещение.ru». - URL: https://www.liveinternet.ru (дата обращения 10.03.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности;	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - соблюдает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - знает приемы структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации - знает содержание нормативно-правовой документации; - владеет современной научной и профессиональной терминологией; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	анализ текста интерпретация текста фронтальный опрос творческие работы (сочинение, эссе, анализ, доклад, конспект) контрольные работы тестирование практические работы работа по карточкам исследовательские работы подготовка презентаций

- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	- осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности;	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе;	

- применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывает значимость своей специальности; - применяет стандарты антикоррупционного поведения.	

Приложение 2.5

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.05 География»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «География» **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации дисциплины «География» **6**

3.1. Материально-техническое обеспечение 6

3.2. Учебно-методическое обеспечение 6

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «География» **8**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География» состоит в освоении системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладения умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений.

Дисциплина «География» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска;	- приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	
ОК 03	-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по ***Error! Reference source not found.***	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	10
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	72	

2.2. Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематический план представлены в приложении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.
2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. – Инфра-М, 2020. – 313 с.
3. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/458702
4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. – ООО «Профообразование», Саратов, 2022. - 213 с. - ISBN: 978-5-4488-0571-4
5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2022. – 234 с.
6. Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2021г.
7. Сайт Русского Географического общества: [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://www.rgo.ru/ru
8. Федеральная служба государственной статистики: [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://rosstat.gov.ru/
9. «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.school-collection.edu.ru
10. Национальный Атлас России: [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://nationalatlas.ru/

11. Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.krugosvet.ru/countries.htm
12. Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения): [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.sci.aha.ru/RUS/waa.htm
13. Статистическая база данных ООН: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://unstats.un.org/unsd/
14. Национальный портал «Природа России»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://priroda.ru/
15.Сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.ocean.ru/
16. Страны мира: географический справочник: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.geo.historic.ru/
17. Контурные карты по географии и истории: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://kontur-map.ru/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.
2. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».
3. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».
4. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
5. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.
6. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.
7. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2021.
8. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.
9. Максаковский В.П. География (базовый учебник). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.
10. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В.А. Колосова, Д.В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.
11. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В.А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.
12. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.
13. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.
14. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - соблюдает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - знает приемы структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - соблюдает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	Используются методы устного, письменного и практического контроля. Устный опрос, дискуссия, письменная контрольная работа, выполнение тестовых заданий, моделирование географических объектов, решение задач, подготовка докладов и рефератов, создание проектов и презентаций. Решение задач профессионально-ориентированного содержания

	- осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организовывать работу коллектива и команды;	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение; - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организует работу коллектива и команды;	

- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	- взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - применяет стандарты антикоррупционного поведения.	

Приложение 2.6

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.06 Иностранный язык»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «Иностранный язык»..... 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации дисциплины «Иностранный язык»..... 12

3.1. Материально-техническое обеспечение 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение 12

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Иностранный язык»..... 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык» состоит в формировании ценностного отношения к иностранному языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; развитии интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения, осознании своего места в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения.

Дисциплина «Иностранный язык» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; - определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и	-определять задачи для поиска информации;	-номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать и описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	36
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	**144**	

2.2 Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематическое планирование представлены в приложении

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5- 09-068073-8. – Текст: непосредственный.

2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

3. 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., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.

4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.

5. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455142 (дата обращения: 20.02.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. –
Москва: Проспект, 2015. – 288 с. – ISBN 978-5-392-16751-7 – Текст: непосредственный.

2. Английский язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений/[В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др.]. – 11-е изд. – М.: Просвещение, 2009. – 351 с. – ил. – ISBN 978-5-09-020525-2. – Текст: непосредственный.

3. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.

6. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

7. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

9. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.

10. Cambridge Dictionaries Online. - URL:http://dictionary.cambridge.or (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

11. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.

12. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - соблюдает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - знает приемы структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - соблюдает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	Ответы на вопросы, практические задания, ситуативные диалоги, ролевые игры, беседы, письменный перевод, анализ результатов выполненных заданий, тестирование, устный ответ, опрос по индивидуальным заданиям, составление схем и таблиц, выполнение рефератов, докладов по заданным темам, подготовка презентаций, проверочные работы по темам.

- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - профессиональная документация на государственном и иностранном языках.	- осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - знает современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение;	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение;	

- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения. - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - применяет стандарты антикоррупционного поведения; - использует современное программное обеспечение; - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - владеет лексическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - знает особенности произношения; - знает правила чтения текстов профессиональной направленности.	

Приложение 2.7

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.07 МАТЕМАТИКА»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика **273**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 273

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 273

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА» **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 5

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА» **5**

3.1. Материально-техническое обеспечение 5

3.2. Учебно-методическое обеспечение 5

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА» **7**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины: формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся; подведение учащихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества; развитие интеллектуальных и творческих способностей учащихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики; формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Дисциплина «Математика» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП и ФГОС СПО

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	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации	- приемы структурирования информации

	- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска,	- формат оформления результатов поиска информации
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 09	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	220	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	232	

2.2. Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематический план представлены в приложении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет оснащен в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru / (дата обращения: 08.09.2022). - Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.09.2022). - Текст: электронный.
3. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru / (дата обращения: 17.09.2022). - Текст: электронный.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 17.09.2022). - Текст: электронный.
5. Открытый банк заданий по математике. - URL: http://mathege.ru (дата обращения: 12.09.2022). - Текст: электронный
6. Бесплатный школьный портал [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.proshkolu.ru (дата обращения: 03.09.2022)
7. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М. и др. Алгебра и начала анализа: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений. М.: Просвещение, 2021. – 463с.
8. Атанасян А.С., Бутузов В.Ф. и др. Геометрия 10-11 классы, учебник для общеобразовательных учреждений. М.: Просвещение, 2021. – 255с.
9. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020.
10. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

3.2.2. Дополнительные источники

1. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Электронное приложение к учебнику Колмогорова А.Н, Абрамова А.М. и др.
2. Алгебра и начала математического анализа: учебник для 10-11классов общеобразовательных учреждений под редакцией Колмогорова А.Н., М.: Просвещение, 2012. – 388с.
3. Бунимович Е.А., Булычев В.А. Вероятность и статистика. Пособие для общеобразовательных учебных заведений. 5 - 9 классы. М.: Дрофа, 2012
4. Ершова А.П. «Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов». М.: Изд-во «Илекса», 2012. – 213с.
5. Зив Б.Г. Дидактические материалы по геометрии для 10-11 классов. М.: Просвещение, 2014. – 159с.
6. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа: задачник для 10-11классов общеобразовательных учреждений. М.: Мнемозина, 2014. – 239с.
7. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа: учебник для 10-11классов общеобразовательных учреждений. М.: Мнемозина, 2014. – 399с.
8. Погорелов А.В. Геометрия: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений. М.: Просвещение, 2012. – 383с.
9. Рабинович Е.М. Задачи и упражнения на готовых чертежах. 10-11 классы. Геометрия. М.: Изд-ва «Илекса», «Гимназия» 2012. – 60с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности -порядок выстраивания презентации	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - определяет структуру плана для решения задач; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - владеет приемами структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - понимает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	Фронтальный контроль, проверочная работа, устный опрос практическая работа, индивидуальный контроль, творческое задание, групповой контроль, отчет по практической работе, урок-игра, самостоятельная работа, зачетная работа, отчет по теме, тестирование

	-осознает значимость профессиональной деятельности по специальности -знает порядок выстраивания презентации	
Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - организовывать работу коллектива и команды -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - описывать значимость своей специальности - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; -реализует собственный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска, структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение; - организует работу коллектива и команды; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - описывать значимость своей специальности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - описывает значимость своей специальности - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы -рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	

Приложение 2.8

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.08 ИНФОРМАТИКА»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика **273**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 273

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 273

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **291**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 291

2.2. Содержание дисциплины 291

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3.1. Материально-техническое обеспечение 5

3.2. Учебно-методическое обеспечение 5

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **6**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда, а также сформированность мировоззрения, основанного на понимании роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП и ФГОС СПО

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	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	140	14
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	**144**	

2.2. Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематический план представлены в приложении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет оснащен в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.school-collection.edu.ru
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.window.edu.ru
3. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.megabook.ru
4. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование. Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г. Трусова. - М.: Издательство «Академия», 2020. -240с.
5. Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.ict.edu.ru
6. Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.digital-edu.ru
7. Угринович Н.Д. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник /Н.Д. Угринович. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019.
8. Угринович Н.Д. Информатика. 10-11 классы. Базовый уровень: методическое пособие / Н.Д. Угринович, М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019.
9. Угринович Н.Д. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: учебник /Н.Д. Угринович. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019.
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.fcior.edu.ru

3.2.2. Дополнительные источники

1. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-272с.
2. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: «Академия», 2017.- 304с.
3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.
4. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс. – М., 2017
5. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально- экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: Издательство «Академия», 2017.- 240с.
6. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2017
7. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Учебник. – М.: Издательство «Академия», 2018.- 352с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; основы проектной деятельности; правила оформления документов и построения устных сообщений; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Умеет: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать; информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия; определять необходимые ресурсы реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации;	определение проблемы и её решение; следование выполнения алгоритмов; определение методов работы, разработка структуры плана решения задач; работа с номенклатурой; поиск, обобщение, структуризация информации с помощью информационных средств; использование цифровых средств в профессиональной деятельности; работа с индивидуальными проектами; оформление документов в соответствии с ГОСТ с применением цифровых информационных технологий;	экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.		

Приложение 2.9

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика **273**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 273

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 273

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... **291**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 291

2.2. Содержание дисциплины 291

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3.1. Материально-техническое обеспечение 5

3.2. Учебно-методическое обеспечение 5

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **6**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: обучение знаниям и навыкам использования физкультурно- оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользования средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП и ФГОС СПО.

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	Умения	Знания
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- организовывать работу коллектива и команды - основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений

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 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета	2	
Всего	**72**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Объем учебной дисциплины, виды учебной работы, тематический план представлены в приложении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022.- 64 с.,ISBN 978-5-8114-9471-2.

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для СПО /Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. -Санкт-Петербург : Лань, 2021.- 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2

3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для СПО / А. А. Безбородов. - Санкт-Петербург : Лань, 2022, 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.

4. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО/ А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.

5. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для СПО / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0

6. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для / С. С. Калуп. — 2- СПО е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3

7. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-.

8. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.

9. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов СПО, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для / Л СПО. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7

10. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для СПО по / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

11. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для СПО / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

12. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.

13. Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 20 СПО 22. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195475 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174984 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский, 3-е изд., испр. - Москва : Издательство Юрайт, 2021, 493 с. (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02309-1. Текст : электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт].URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.], М. : Издательство Юрайт, 2017.- 424 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C- 8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1

4. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов, Санкт-Петербург : Лань, 2022, 92 с. ,ISBN 978-5-8114-8344-0. -Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL:

https://e.lanbook.com/book/193301 (дата обращения: 13.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. Москва : Издательство Юрайт, 2020.125 с.(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10154-6. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 01.11.2021).

6. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин, Санкт-Петербург : Лань, 2021, 56 с. ISBN 978-5-8114-5849-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 13.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для СПО / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174986 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для СПО / С. С. Калуп, 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 56 с. - ISBN 978-5-8114-9320-3. -Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/189469 (дата обращения: 13.01.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко, Москва : Издательство Юрайт, 2021, 424 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02612-2. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681 (дата обращения: 01.11.2021).

10. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков, 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021, 40 с. - ISBN 978-5-8114-7886-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/166937 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для СПО / Л. А. Садовникова, 2-е изд., стер.- Санкт-Петербург : Лань, 2021, 60 с. - ISBN 978-5-8114-7201-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 13.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для СПО / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174988 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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 *Умеет:* - 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 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	- анализирует задачу и/или проблему - определять этапы решения задачи - эффективно ищет способы для решения задачи - составляет план действия - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - проведение своего комплекса зарядки в группе - организация действий в группе или команде для решения поставленной задачи - выступление с сообщениями по заданной теме	Тестирование Контрольные нормативы по разделам программы Зачет

Приложение 2.10

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....329

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 329

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 329

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....332

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 332

2.2. Содержание дисциплины (см. ПРИЛОЖЕНИЕ)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....333

3.1. Материально-техническое обеспечение 333

3.2. Учебно-методическое обеспечение: 333

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....333

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования, в соответствии с ФГОС СОО, ФООП и ФГОС СПО.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	− применять полученные знания в области безопасности на практике; - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; − владеть основами медицинских знаний; - находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности;	- культуру безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуру экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средства, повышающие защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; − о здоровом образе жизни, как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − о распространенных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; − факторы, пагубно влияющие на здоровье человека	- моделирования личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты; − оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений)

ОК.02	- предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности	- основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - основы медицинских знаний, основные инфекционные заболевания человека и их профилактику	- использования различных информационных источников
ОК.03	− применять полученные знания в области безопасности на практике	- культуру безопасности жизнедеятельности; − основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; − о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; − о здоровом образе жизни, как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	- грамотного отстаивания своего мнения по отрицанию экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - проектирования модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
ОК.04	− проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	- культуру безопасности жизнедеятельности; − о здоровом образе жизни, как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − факторы, пагубно влияющие на здоровье человека;	- применять полученные знания в области безопасности на практике; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты; − оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений)

ОК.06	- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;	− о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; − основы обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевую, огневую и тактическую подготовку; − основные виды военно - профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнение с военной службы и пребывание в запасе;	- грамотного отстаивания своего мнения по отрицанию экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
ОК.07	− предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам; − применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	- культуру экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средства, повышающие защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; - о распространенных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;	- способов защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты;

		− основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	
ОК.08	- находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности;	− о здоровом образе жизни, как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − факторы, пагубно влияющие на здоровье человека; - основы медицинских знаний, основные инфекционные заболевания человека и их профилактику;	-
ОК.09	- находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности;	- культуру безопасности жизнедеятельности, а также средства, повышающие защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме пакт. подготовки**
Учебные занятия	66	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	-
Всего	**68**	**12**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет дисциплины ОБЗР, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение:

3.2.1. Основные печатные издания

1. «Безопасность жизнедеятельности». Практикум. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко изд-во «КноРус», 2020г., 167с.
2. «Основы безопасности жизнедеятельности» Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко 2-е изд-е, изд-во ОИЦ «Академия» 2022г., 368с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. «Основы безопасности жизнедеятельности 10-11» Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А. изд-во «Вента-Граф» 2021г., 416с.
2. «Основы безопасности жизнедеятельности» 10-11 класс. А.Т. Смирнов. Б.О. Хренников.2 части. Базовый и профильный уровни. Москва. Изд-во «Просвещение» 2022г., 374с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - культуру безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуру экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средства, повышающие защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; − основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; − о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий	***Демонстрирует знания:*** - культуры безопасности жизнедеятельности - отрицательного влияния человеческого фактора в области безопасности жизнедеятельности - средств, повышающих защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз; - основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	- устный контроль: ситуационные задачи, рефлексия - письменный контроль: тестирование - письменный контроль: тестирование - устный контроль: ситуационные задачи, решение кейсов - устный контроль: ситуационные задачи, рефлексия - письменный контроль: тесты

противоправного характера, а также асоциального поведения; − о здоровом образе жизни, как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − о распространенных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; − факторы, пагубно влияющие на здоровье человека; − основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - основы медицинских знаний, основные инфекционные заболевания человека и их профилактику; − основы обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевую, огневую и тактическую подготовку; − основные виды военно - профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнение с военной службы и пребывание в запасе; ***Умеет:*** − предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных	- ведения индивидуального здорового образа жизни; - о распространенных опасных и чрезвычайных ситуациях различного характера; - знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; − основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - основ медицины, основных инфекционных болезней человека и их профилактику; - основ обороны государства и воинской службы; − основных видов военно - профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнение с военной службы и пребывание в запасе; ***Демонстрирует умения:*** - предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций	- письменный контроль: тестирование - устный контроль: ситуационные задачи - устный контроль: ситуационные задачи, решение кейсов - устный контроль: ситуационные задачи - письменный контроль: тесты - устный контроль: ситуационные задачи, рефлексия - практическая проверка - устный контроль: ситуационные задачи - устный контроль: ситуационные задачи - практическая проверка - устный контроль: ситуационные задачи рефлексия - устный контроль: ситуационные задачи - практическая проверка - устный контроль: ситуационные задачи - практическая проверка - практическая проверка

ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - грамотно отстаивать своё мнение по отрицанию экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; − применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; − владеть основами медицинских знаний для оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений) - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе; - находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности	- использования различных информационных источников; - грамотно отстаивать своё мнение по отрицанию экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - владения способами защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - навыков пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты; - оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях; - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе; - находить взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности	- устный контроль: ситуационные задачи, решение кейсов - практическая проверка - устный контроль: ситуационные задачи - устный контроль: рефлексия

Приложение 2.11

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.11 Физика»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «Физика» **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

3. Условия реализации дисциплины «Физика» **6**

3.1. Материально-техническое обеспечение 6

3.2. Учебно-методическое обеспечение 6

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Физика» **7**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Физика» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска	- приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- описывать значимость своей профессии	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по ***Error! Reference source not found.***	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современной программное обеспечение	-современные и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	104	6
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	**108**	**6**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019
2. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Физика. Учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений / Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. - 11-е издание переработанное – М.: Просвещение, 2020. – 336с.
4. Физика. Учебник для 11 кл. общеобразовательных учреждений / Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. - 11-е издание переработанное – М.: Просвещение, 2020. – 336с.
5. Сборник задач по физике. Учебное пособие для средних специальных учебных заведений./Под ред. Р.А. Гладковой.- М.:Наука,1996
6. College.ru: Физика [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://college.ru/fizika/ (дата обращения – 13.06.2024)
7. Газета «Физика» [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://fiz.1september.ru (дата обращения – 15.06.2024)
8. КЛАССНАЯ ФИЗИКА [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://class-fizika.narod.ru/index.htm (дата обращения - 10.06.2024)
9. Дистанционные олимпиады ЦРТ "Мега-Талант"»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://mega-talant.com (Дата обращения: январь 2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кабардин О.Ф. Физика: справочные материалы: Учеб. пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 2003.
2. Рымкевич А.П. Физика. Задачник. 10-11 кл.: Пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Дрофа, 2021. – 192с.
3. Кирик Л.А., Генденштейн Л.Э., Гельфгат И.М. Задачи по физике для профильной школы с примерами решений 10-11 классы под ред. В.А. Орлова. – М.: Илекса,2020.-416 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - определяет структуру плана для решения задач; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - владеет приемами структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - понимает возможные траектории профессионального развития и самообразования; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - понимает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - учитывает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - осознаёт пути обеспечения ресурсосбережения;	Используются методы устного, письменного и практического контроля. Устный опрос, дискуссия, письменная контрольная работа, выполнение тестовых заданий, решение расчётных задач, подготовка докладов и рефератов, создание проектов и презентаций. Решение задач профессионально-ориентированного содержания

профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения; -современные устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-знает современные устройства информатизации; -использует программное обеспечение в профессиональной деятельности; -формирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации;	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; -реализует собственный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска, структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение;	

- оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по ***Error! Reference source not found.;*** - применять средства информационных технологий для решения; профессиональных задач - использовать современной программное обеспечение; --понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -участвовать в диалогах на знакомые общие темы - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	- определяет и выстраивает траекторию профессионального развития и самообразования; - организует работу коллектива и команды; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение; --понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -участвует в диалогах на знакомые общие темы - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые).	

Приложение 2.12

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.12 Химия»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «Химия» **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

3. Условия реализации дисциплины «Химия» **6**

3.1. Материально-техническое обеспечение 6

3.2. Учебно-методическое обеспечение 6

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Химия» **7**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Химия» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	- приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	- выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение	
ОК 03	-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по ***Error! Reference source not found.***	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в

		профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	132	20
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**144**	**20**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. —М.: Издательский центр «Академия», 2018.-447с.
2. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.-304с.
3. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.
4. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.-384с.
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2021.-336с.
6. Образовательный сайт для школьников «Химия»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hemi.wallst.ru (Дата обращения: сентябрь 2022).
7. Методическая газета «Первое сентября»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.1september.ru (Дата обращения: сентябрь 2023).
8. Электронный журнал «Химики и химия»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.chemistry-chemists.com (Дата обращения: апрель 2024).
9. Единая коллекция ЦОР: Предметная коллекция «Химия»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://him.1september.ru (Дата обращения: сентябрь 2023).
10. Дистанционные олимпиады ЦРТ "Мега-Талант"»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://mega-talant.com (Дата обращения: март 2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Габриелян О.С. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.-256с.
2. И.Г. Хомченко. Решение задач по химии– М: ООО «Издательство Новая волна», 2005.-256с.
3. И.Г. Хомченко. Общая химия. – М: ООО «Издательство Новая волна», 2001.-464с.
4. Саенко О.Е. Химия для колледжей. - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2012.-282с.
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М.: Издательский центр «Академия», 2012.-336с.
6. Пильникова Н.Н. Индивидуальный проект обучающегося по химии. 10-11 классы.-Волгоград, «Учитель», 2020.-87с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - определяет структуру плана для решения задач; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - владеет приемами структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - понимает возможные траектории профессионального развития и самообразования; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - понимает основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Используются методы устного, письменного и практического контроля. Устный опрос, дискуссия, письменная контрольная работа, выполнение тестовых заданий, моделирование химических объектов, решение расчётных задач, подготовка докладов и рефератов, создание проектов и презентаций. Решение задач профессионально-ориентированного содержания

-пути обеспечения ресурсосбережения; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	- учитывает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - осознаёт пути обеспечения ресурсосбережения; - владеет современными средствами и устройствами информатизации; - понимает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение;	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; -реализует собственный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска, структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение; - определяет и выстраивает траекторию профессионального развития и самообразования; - организует работу коллектива и команды;	

-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по ***Error! Reference source not found.***; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение.	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение.	

Приложение 2.13

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.13 Биология»

2024г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание дисциплины «Биология» **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

3. Условия реализации дисциплины «Биология» **6**

3.1. Материально-техническое обеспечение 6

3.2. Учебно-методическое обеспечение 6

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Биология» **7**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Биология» является частью общеобразовательного цикла программы «Профессионалитет» подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СОО, ФООП.

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	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных	- приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством в ходе деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства
ОК 09	- использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	74	8
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	**76**	**8**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология. 10 класс, М., Дрофа, 2022, 352
2. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология, 11 класс, М., Дрофа, 2022, 283
3. Константинов В.М., Рязанова А.П., Фадеева Е.О. Общая биология, учебник для студентов образовательных учреждений СПО, М., ACADEMA, 2022, 253
4. Электронный ресурс «Биология. Электронный учебник и on – line тесты». Режим доступа: http://www. biolodgy. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)
5. Электронный ресурс «Биология. Электронный учебник». Режим доступа: http://www. informika. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Беляев Д.К., Бородин П.М., Воронцов Н.Н. и др. под ред. Беляева Д.К., Дымшица Г.М. Биология (базовый уровень), 10, 11 классы, М., Просвещение, 2022
2. Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Биология (базовый уровень), 10-11 классы, М., Дрофа, 2022
3. Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лощилина Е.Н. Общая биология. 10 кл., 11 кл., М., Вентана - Граф, 2022.
4. Дистанционные олимпиады ЦРТ "Мега-Талант"»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://mega-talant.com (дата обращения: октябрь 2022).
5. Электронный ресурс «Современная биология, статьи, новости, библиотека». Режим доступа: http://www. sbio. info/ (дата обращения: сентябрь 2022)
6. Электронный ресурс «Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии». Режим доступа: http://www. window. edu. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)
7. Электронный ресурс «Компьютерный учебник Московского государственного открытого университета, раздел «Биологическая картина мира». Режим доступа: http://www. nrc. edu. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)
8. Электронный ресурс «Дистанционное обучение биологии». Режим доступа: http:// www. kozlenkoa. narod. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)
9. Электронный ресурс «Биология в ответах и вопросах». Режим доступа: http://www. schoolcity. by/ (дата обращения: сентябрь 2022)
10. Электронный ресурс «Биология для школьников, раздел «Общая биология». Режим доступа: http:// www. bril 2002. narod. ru/ (дата обращения: сентябрь 2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства -современные средства и устройства информатизации - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	- понимает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - определяет структуру плана для решения задач; - соблюдает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - владеет приемами структурирования информации; - соблюдает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - учитывает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - понимает и применяет основы проектной деятельности; - учитывает особенности социального и культурного контекста; - соблюдает правила оформления документов и построения устных сообщений; - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознаёт значимость профессиональной деятельности по специальности; - соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - учитывает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	Используются методы устного, письменного и практического контроля. Устный опрос, дискуссия, письменная контрольная работа, выполнение тестовых заданий, моделирование биологических объектов, решение задач, подготовка докладов и рефератов, создание проектов и презентаций. Решение задач профессионально - ориентированного содержания

	- осознаёт пути обеспечения ресурсосбережения; называет принципы бережливого производства; - применяет современные средства и устройства информатизации - владеет основными общеупотребительными глаголами в бытовой и профессиональной лексике;	
Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, -структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством в ходе деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	- распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; -реализует собственный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска, -структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска, -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение; - организует работу коллектива и команды; - правильно взаимодействует с коллегами и руководством (преподавателем) в процессе деятельности - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по	

государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей специальности; - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - использует современное программное обеспечение; - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые);	

Приложение 2.14

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 369

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 370

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 370

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 370

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 372

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 372

2.2. Содержание дисциплины 373

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 376

3.1. Материально-техническое обеспечение 376

3.2. Учебно-методическое обеспечение 376

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 376

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: ориентирование в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

Дисциплина «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности	-

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**36**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе	**Содержание**		ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Философия, круг ее проблем и роль в обществе.	2	
	Философия Древнего Мира	2	
	Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима	2	
	Философия Средних веков	2	
	Философия эпохи Возрождения	2	
	Философия Нового времени	2	
	Немецкая классическая философия	2	
	Марксистская философия	2	
	История русской философии	2	
	Оценка истории русской философии	2	
	Анализ иррационалистических школ западной философии	2	
Тема 2. Философское осмысление природы и развития	Учение о бытии	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Сущность и формы материи. Философия развития.	2	
	Сущность и смысл существования человека	2	
	Происхождение и сущность сознания	2	
	Теория познания	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Самостоятельная работа: Подготовка докладов на тему: «Философские взгляды В.С. Соловьева», «Философия А. Лосева», «Философия Н.А. Бердяева», «Религиозные искания в творчестве Л.Н. Толстого»		2	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование).

3. учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2. http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФО-РУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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;	- демонстрирует основные категории и понятия философии; - знает роль философии в жизни человека и общества; - демонстрирует основы философского учения о бытии; - знает сущность процесса познания; - демонстрирует основы научной, философской и религиозной картин мира; - знает об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - знает о социальных и этических проблемах,	- компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; - индивидуальное задание; - контрольная работа; - решение ситуационной задачи; - семинар; - защита реферата.

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности. Умеет: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; - умеет ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - умеет выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	

Приложение 2.15

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 369

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 370

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 370

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 370

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 372

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 372

2.2. Содержание дисциплины 373

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 376

3.1. Материально-техническое обеспечение 376

3.2. Учебно-методическое обеспечение 376

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 376

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование представлений об истории России и мира, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	- Анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов; - Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; понимать причины и следствия распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы; - Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в новейшую эпоху; формулировать и	- Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков; - Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов; - Основные процессы экономического и политического развития ведущих государств и регионов мира; - Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; - Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - Экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система.	-

	обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - Осуществлять соблюдение правил информационной безопасности, поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - 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; - Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор	Причины распада Советского Союза; - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Место России в современном мире.	

	фальсификациям российской истории; - Демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.		

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Основные/дополнительные знания, умения (код)**	**№, наименование темы (код)**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Углубление З/У	Темы: 10. 13, 14	12	Углубление знаний по истории РФ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	46	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**48**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Россия – великая наша держава	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.	2	
Тема 4. Казацко-крестьянская война под руководством Богдана Хмельницкого.	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653г.и Переяславская Рада1654 г.	2	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами. Формирование нового курса развития России: западно-ориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.	2	
Тема 6. Просвещенный абсолютизм в России	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Просвещённый абсолютизм. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи	2	

	Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.		
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Итоги Крымской войны.	2	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	
	Ход военных действий в Первой мировой войне. Брусиловский прорыв, расстановка сил.	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной войне.	2	
Тема 10. Вставай, страна огромная	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	
	Основные этапы и события Великой Отечественной войны.	2	
	Защита памяти о Великой Победе.	2	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.	2	
	Содержание		ОК 02-ОК 06, ОК 09

Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.	2	
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии.	2	
	Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в Конституцию.	2	
	Укрепление вертикали власти в начале 2000-х гг.	2	
	Спецоперация по защите Донбасса.	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны.	2	
	Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	2	
Тема 15. Россия в деле	**Содержание**		ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.	2	
	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – Москва: Академия, 2020. – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

3. История России XX – начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.

4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 242 с.

2. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 528 с.

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: - Анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов;	- умеет анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов; - умеет отражать понимание России в мировых политических и социально-	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями). Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.

- Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; понимать причины и следствия распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы; - Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов 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; - Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - Осуществлять соблюдение правил информационной безопасности, поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с	экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; понимать причины и следствия распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы; - умеет составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов 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; - умеет выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - умеет осуществлять соблюдение правил информационной безопасности, поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;	Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте. Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части. Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий. Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации. Демонстрация умения определять необходимые источники информации. Демонстрация умения структурировать получаемую информацию. Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации. Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска. Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности. Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической,

точки зрения ее соответствия исторической действительности; - 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; - Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - Демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	- умеет 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; - умеет защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - демонстрирует патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения осознавать личную ответственность за судьбу России. Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость. Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач. Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения Оценка выполнения индивидуального задания Решение ситуационной задачи Подготовка и выступление с презентацией Дифференцированный зачет
Знает: - Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков; - Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов; - Основные процессы экономического и политического развития	- знает основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков; - знает сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов; - знает основные процессы экономического и политического развития ведущих государств и регионов мира;	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме Оценка выполнения индивидуального задания Контрольная работа

ведущих государств и регионов мира; - Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; - Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - Экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Место России в современном мире.	- знает назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - знает ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; - знает основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - знает экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; - демонстрирует знания о Российской Федерации в 1992-2022 годы. Становлении новой России. Возрождении Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономической и социальной модернизации. Месте России в современном мире.	Самостоятельная работа Решение ситуационной задачи Защита реферата Подготовка и выступление с презентацией Решение ситуационной задачи Семинар Дифференцированный зачет

Приложение 2.16

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 381

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 382

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 382

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 382

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 383

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 383

2.2. Содержание дисциплины 384

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 389

3.1. Материально-техническое обеспечение 389

3.2. Учебно-методическое обеспечение 389

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 389

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: совершенствование знаний и умений иноязычной коммуникации как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	- общаться (устно и письменно) на иностранном языке (английском) на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополняя словарный запас	- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности	-

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	158	36
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**164**	**36**

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
III семестр			
Раздел 1. Вводно-коррективный курс.		**10/4**	
Тема 1.1. Ознакомление с правилами произношения английского языка.	Место и роль дисциплины «Иностранный язык» в системе получаемых знаний. Отличия британского и американского языков.	2	ОК 02 ОК 09
	Английский алфавит. Особенности произношения гласных и согласных звуков английского языка. Дифтонги. Понятие об открытом и закрытом слоге. Транскрипция.	2	ОК 02 ОК 09
	Основные систематизированные правила чтения английских слов и словосочетаний. Интонация.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 1.3. Английский язык в повседневной жизни.	Формы обращения, приветствие, прощание, знакомство, благодарность. ПЗ.	2	ОК 02 ОК 09
	Основные систематизированные правила чтения английских простых предложений. Интонация.	2	ОК 02 ОК 09
Раздел 2. Социально-бытовой курс.		**44/10**	
Тема 2.1. Знакомство.	Описание людей: внешность, характер, личностные качества. Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базовых текстов по теме занятия: «О себе», «Мой лучший друг».	2	ОК 02 ОК 09
	Изучение образцов диалогов на английском языке. Организация ролевой игры. Общение по теме. Рассказ о себе, о своем близком друге, о своей семье.	2	ОК 02 ОК 09
	Правила построения утвердительных предложений с глаголом to be (в настоящем простом времени). Личные и притяжательные местоимения. Выполнение языковых и условно-речевых упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Составление монологов: «О себе», «Мой лучший друг».	1	ОК 01-06
Тема 2.2. Моя семья.	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базового текста по теме занятия «Моя семья».	2	ОК 02 ОК 09
	Изучение образцов монологов на английском языке. Общение по теме. Рассказ об одном из своих родителей, о своей семье в целом.	2	ОК 02 ОК 09

	Правила построения утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений с глаголом to be (в настоящем простом времени). Построение кратких ответов с глаголом to be. Порядковые и количественные числительные в английском языке. Образование и употребление в речи. Выполнение языковых и условно-речевых упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Итоговое занятие	2	
	IV семестр		
Тема 2.3. Человек, здоровье и спорт.	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базовых текстов по теме занятия: «Рабочий день и выходные».	2	ОК 01-06 ОК 09
	«Хобби и спортивные увлечения». Изучение образцов монологов на английском языке. Общение по теме. Рассказ о своем распорядке дня, о своем выходном дне, о своих увлечениях.	2	ОК 02 ОК 09
	Глагол. Правила употребления настоящего простого времени (действительный залог). Порядок слов в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях в настоящем простом времени.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 2.4. Моя будущая профессия – повар.	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базового текста по теме занятия «Моя будущая профессия».	2	ОК 02 ОК 09
	Изучение образцов диалогов на английском языке. Организация ролевой игры.	2	
Тема 2.5. Навыки общественной жизни (повседневное поведение и профессиональные навыки, умения).	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базового текста по теме занятия «Хорошие манеры».	2	ОК 02-04 ОК 09
	Особенности образования множественного числа имен существительных. Неопределенные местоимения. Предлоги места и направления.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 2.6. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники России.	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базовых текстов по теме занятия «Культурные и национальные традиции», «Обычаи и праздники в России».	2	ОК 01-06 ОК 09
	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базовых текстов по теме занятия «Культурные и национальные традиции», «Обычаи и праздники в Британии».	2	ОК 01-06 ОК 09
	Определенный и неопределенный артикль. Правила употребления. Выполнение грамматических, условно-коммуникативных и коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 2.7. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники англо - говорящих стран.	Изучение лексики и разговорных клише по теме. Изучение базовых текстов по теме занятия «Культурные и национальные традиции», «Обычаи и праздники в англоговорящих странах».	2	ОК 01-06 ОК 09
	Изучение национальных праздников и народных примет англоговорящих стран, обсуждение семейных праздников. Демонстрация презентации на тему.	2	ОК 01-06 ОК 09
	Нулевой артикль. Правила употребления. Выполнение грамматических, условно-коммуникативных и коммуникативных упражнений. .	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Составление презентаций на различные пройденные темы раздела.	1	
Раздел 3. Профессиональный курс.		**104/22**	

Тема 3.1. Покупки.	Семантизация лексики по теме. Изучение базового текста по теме занятия «Покупки». Различные типы вопросов: общий, специальный, специальный к подлежащему, альтернативный, разделительный. Вопросительные местоимения.	2	ОК 01-06, 09
	Закрепление лексических единиц (ЛЕ) в тренировочных языковых, условно-коммуникативных и коммуникативных упражнениях. Словообразование существительных.	2	ОК 02 ОК 09
	Дифференцированный зачёт	2	
V семестр			
Тема 3.2. В ресторане.	Семантизация лексических единиц по теме. Поисковое и изучающее чтение, перевод текстов и диалогов по теме. Тренировка и закрепление лексических единиц в тренировочных языковых и условно-коммуникативных упражнениях.	2	ОК 01-06, 09
	Аудирование мини-диалогов и выполнение заданий. Составление диалогов по образцу в рамках настоящей тематики.	2	ОК 01-06, 09
	Имя прилагательное. Правила употребления степеней сравнения имен прилагательных. Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений в рамках лексической темы.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.3. Из истории пищевой промышленности.	Семантизация лексических единиц по теме. Поисковое и изучающее чтение, перевод базового текста по теме «История пищевой промышленности». Тренировка и закрепление лексических единиц в языковых, условно-коммуникативных упражнениях.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правильные и неправильные глаголы в английском языке.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.4. Как и что едят в США и Великобритании.	Семантизация лексических единиц по теме. Изучающее чтение и перевод текстов и диалогов по теме «Как и что едят в США и Великобритании». Тренировка и закрепление лексических единиц в тренировочных языковых, условно-коммуникативных упражнениях.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правила употребления прошедшего простого времени (действительный залог). Выполнение условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Порядок слов в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях в прошедшем простом времени. Выполнение языковых упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Составление индивидуальных презентаций по теме: «Разнообразная кухня США».	1	
Тема 3.5. Русская и английская кухня: сходства и различия.	Семантизация лексических единиц по теме. Поисковое и изучающее чтение, перевод базовых текстов по теме. Тренировка и закрепление лексических единиц в тренировочных языковых, условно-коммуникативных упражнениях.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правила употребления будущего простого времени (действительный залог).	2	ОК 02 ОК 09
	Порядок слов в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях в будущем простом времени.	2	ОК 02 ОК 09
	Итоговое занятие	2	
VI семестр			

Тема 3.6. Различные способы приготовления пищи.	Семантизация лексических единиц по теме. Поисковое и просмотровое чтение и перевод базового текста «Способы приготовления пищи» по теме. Тренировка и закрепление лексических единиц в тренировочных языковых, условно-коммуникативных упражнениях.	2	ОК 01-06, 09
	Употребление модальных глаголов can и may в английском языке. Порядок слов в утвердительном, отрицательном и вопросительном предложении. Выполнение условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.7. Здоровое питание.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее и просмотровое чтение, перевод базового текста по теме «Здоровое питание». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Употребление модальных глаголов в английском языке: must, have, be. Порядок слов в утвердительном, отрицательном и вопросительном предложении. Выполнение условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.8. Диета.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее чтение и перевод базовых текстов по данной тематике.	2	ОК 01-06, 09
	Употребление модального глагола need в английском языке. Порядок слов в утвердительном, отрицательном и вопросительном предложении. Выполнение условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.9. Продукты питания и их составляющие.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее и просмотровое чтение, перевод базового текста по теме «Продукты питания и их основные составляющие». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Правила употребления причастия II.Функции в предложении. Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Понятие безличных предложений. Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.10. Хлебопечение и хлебобулочные изделия.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее чтение и перевод базового текста по теме «Хлебопечение». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правила употребления настоящего продолженного времени (действительный залог). Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Порядок слов в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях в настоящем продолженном времени. Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.11. Мясо и мясные продукты.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее чтение и перевод базового текста по теме «Мясо и мясные продукты». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правила употребления прошедшего продолженного времени (действительный залог). Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Выполнение грамматических упражнений по теме: «продолженное время».	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
VII семестр			
Тема 3.12. Рыба и рыбные продукты.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее чтение и перевод базового текста по теме **«**Рыба и рыбные продукты». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09

	Глагол. Правила употребления будущего продолженного времени (действительный залог). Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	
Тема 3.13. Молоко и молочные продукты.	Семантизация профессионально-маркированных лексических единиц. Изучающее и просмотровое чтение, перевод текста в рамках настоящей темы. Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Глагол. Правила употребления страдательного залога. Выполнение языковых и условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Выполнение грамматических упражнений по пройденной теме: «Страдательный залог».	1	
Тема 3.14. Переработка сахара.	Семантизация профессионально-маркированных лексических единиц. Изучающее и просмотровое чтение, перевод текста по теме «Переработка сахара и его использование». Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текста для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Итоговое занятие	2	
	VIII семестр		
Тема 3.15. Жиры и масла.	Семантизация лексических единиц профессиональной направленности в рамках настоящей темы. Изучающее и просмотровое чтение, перевод текстов в рамках настоящей темы. Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текстов для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Сложноподчиненное предложение в английском языке: понятие, порядок слов, подчинительные союзы. Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений.	2	ОК 02 ОК 09
	Образование и употребление совершенного настоящего времени (действительный залог). Выполнение языковых, условно-речевых, речевых упражнений в рамках лексической темы.	2	ОК 02 ОК 09
Тема 3.16. Переработка фруктов и овощей.	Семантизация профессионально-маркированных лексических единиц. Изучающее и просмотровое чтение, перевод текстов в рамках настоящей темы. Выполнение языковых, условно-коммуникативных упражнений по содержанию текстов для чтения.	2	ОК 01-06, 09
	Тренировка и закрепление лексических единиц в упражнениях. Составление технологической карты на английском языке.	2	ОК 02 ОК 09
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций к технологическим картам.	1	
	Итоговый контроль: дифференцированный зачет	2	
	Учебных занятий по дисциплине	**158/36**	
	Самостоятельная работа по дисциплине	**6**	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	**164/36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка» (лингафонный кабинет «НОРД Ф-сэм-1» с элементами мультимедиа (лабораторное оборудование)», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для студентов сузов. – М.: Феникс, 2019.
2. Ганина Н.А., Орлова Н.Ф. (ред.). Английская грамматика шутя и всерьез: 440 мини-уроков. - М.: Астрель; Lingua, 2016.
3. Голицинский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2017.
4. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика англ. языка. – М.: Юнвест Лист, 2016.
5. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей, М., Высшая школа, 2016.
6. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
7. Raymond Murphy English Grammar in Use. Second Edition. – Cambridge, University Press, 2017.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Мюллер, В.К. Англо-русский и русско-английский / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2017.
2. Oxford Advanced Learner’s Dictionary. – Oxford University Press, 2017.
3. Журнал "Speakout" – 2016-2018 гг.
4. The Great British Kitchen: [Электронный ресурс]. URL:http://www.greatbritishkitchen.co.uk/ (Дата обращения: 02.09.2019).
5. Форум английского языка: [Электронный ресурс]. URL:http://www.englishhobby.ru/ (Дата обращения: 12.09.2019).
6. Российский образовательный портал: Уроки английского online: [Электронный ресурс]. URL:http://www.revolutionhealth.com/ (Дата обращения 25.09.2019)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 1200-1400 лексических единицы и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов	- знает 1200-1400 лексических единицы и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности;	- демонстрация умения в ходе: ответов на вопросы; беседы; письменного перевод; - анализ результатов выполненных заданий; - контрольная работа;

профессиональной направленности. Умеет: - осуществлять устное и письменное общение на иностранном языке (английском) на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополняя словарный запас	 - умеет осуществлять устное и письменное общение на иностранном языке (английском) на профессиональные и повседневные темы; - умеет переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности - умеет самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополняя словарный запас	- решение ситуационной задачи; - семинар; - защита реферата - практические задания, устные вопросы

Приложение 2.17

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 392

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 393

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 393

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 393

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 394

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 394

2.2. Содержание дисциплины 395

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 403

3.1. Материально-техническое обеспечение 403

3.2. Учебно-методическое обеспечение 403

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 404

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04 ОК 06 ОК 08	- применять знания по деловой и профессиональной коммуникации для профессионального и личностного развития: - 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	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специалиста полиграфического производства; - средства профилактики перенапряжения	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	12
Самостоятельная работа	50	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**214**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
3 семестр			
		12	
Тема 1 Легкая атлетика	Техника бега на короткие дистанции: низкий старт, стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование. Бег на короткие дистанции (30 м, 60 м)	2	
	Подбор низкого старта под стартовые колодки. Техника бега со стартовых колодок (30 м, 60 м)	2	
	Специальные упражнения бегуна: бег с ускорением с хода, бег с высокого и низкого старта.	2	
	Метание гранаты. Техника метания: держание гранаты, разбег, бросок	2	
	Техника бега на средние дистанции: старт, стартовое ускорение, бег на равнинных участках. Бег 200 м и 400 м. Метание гранаты. Изучение скрестного шага. Бросок с места, с разбега	2	
	Техника бега на 500 м, 1000 м, 2000 м	2	
	Самостоятельная работа: Бег в среднем темпе: 200 м, 400 м. Бег семенящим шагом. Бег по виражу. Кросс 2000 м.	4	
Тема 2 Гимнастика		**12**	
	Строевые упражнения. Общие развивающие упражнения в движении и на месте без предметов.	2	
	Акробатические упражнения: стойки, кувырки, равновесия, перевороты	2	
	Построения и перестроения на месте и в движении, общие развивающие упражнения с повышенной амплитудой для различных суставов. Подтягивания в висе (юноши), в висе и лежа (девушки)	2	
	Перестроения в колонны по одному, по два, по четыре в движении. Строевой шаг. Упражнения для укрепления мышц брюшного пресса на гимнастической скамейке и стенке (юноши, девушки)	2	
	Общие развивающие упражнения в движении и на месте. Комбинации упражнений с обручами и скакалками (девушки), с гантелями 5 кг, гирями 16 кг (юноши)	2	

	Специальные и общеразвивающие упражнения на различные группы мышц в движении. Метание набивного мяча (1-5 кг) из-за головы (сидя, стоя, от груди двумя руками или одной рукой)	2	
	Самостоятельная работа: Прыжки со скакалкой. Поднимание туловища из положения лежа, руки за головой. Отжимания в упоре лежа	4	
Тема 3 Спортивные игры (волейбол)		**8**	
	Техника перемещений, поворотов, остановок и стоек. Комбинации из освоенных элементов техники передвижений шагом (приставным, двойным, скрестным, бегом, скачком, прыжком)	2	
	Техника приема и передачи мяча (верхняя и нижняя). Варианты техники приема и передачи мяча: на месте (индивидуально и в парах), после перемещения и в прыжке	2	
	Техника подачи мяча (нижняя, верхняя, прямая), имитация подачи и подача в стенку с 6-7 м, подача на партнера с 6-8 м, подача через сетку с укороченного расстояния. Двухсторонняя игра	2	
	Зачетное занятие. Совершенствование техники подачи мяча. Подача с изменением направления полета мяча. Подачи на точность по зонам площади	2	
	Самостоятельная работа: Имитационные упражнения из пройденного материала: прыжки вверх из приседа, бег на месте	2	
4 семестр			
Тема 1 Лыжная подготовка		**8**	
	Инструктаж по соблюдению техники безопасности на уроках по лыжной подготовке. Подбор лыжного инвентаря и уход за ним	2	
	Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Стойка лыжника. Отталкивание, скользящий шаг	2	
	Попеременный двухшажный ход. Повороты на месте («переступанием», «махом»)	2	
	Одновременный одношажный ход. Одновременный бесшажный ход. Прохождение дистанции (2 км)	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение поворотов «переступанием», «махом». Прохождение дистанции 3-5 км изученными способами передвижения	4	
Тема 2 Гимнастика		**8**	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте без предметов. Наклоны туловища из положения стоя и сидя с повышенной амплитудой. Поднимание ног в висе на гимнастической стенке. Подвижные игры	2	
	Общеразвивающие упражнения с гимнастической скамейкой. Челночный бег (4 х 9 м).	2	

	Игры и эстафеты	2	
	Специальные и общеразвивающие упражнения в движении. Полоса препятствий с использованием гимнастического инвентаря и упражнений	2	
	Самостоятельная работа: Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (девушки на стуле, юноши от пола). Приседания	2	
Тема 3 **Спортивные игры (волейбол)**		**8**	
	Техника нападающего удара. Имитационные упражнения. Удары в прыжке с места по мячу через сетку с собственного набрасывания. Двухсторонняя игра	2	
	Совершенствование техники защитных действий. Варианты блокирования атакующих ударов, страховка. Двухсторонняя игра	2	
	Совершенствование техники и тактики защитных действий. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении и защите. Двухсторонняя игра	2	
	Совершенствование техники игры в нападении. Атакующий удар. Блокирование	2	
	Самостоятельная работа: Имитационные упражнения из пройденного материала, приседания на одной ноге, отжимания от пола (юноши), от стула (девушки)	2	
Тема 4 **Спортивные игры (баскетбол)**		**4**	
	Техника игры в нападении: перемещения, прыжки, остановки, повороты. Владение мячом: ловля и передачи на месте и в движении. Владение правой, левой рукой, броски в корзину.	2	
	Совершенствование техники передач мяча в движении. Броски в корзину. Подбор мяча при остановке от щита или корзины.	2	
	Самостоятельная работа: Прыжки вверх из приседа. Подбрасывание и ловля теннисного мяча вверх правой и левой рукой	2	
Тема 5 **Легкая атлетика**		**8**	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег 30м, 60м. Совершенствование техники прыжка в длину способом «согнув ноги»	2	
	Техника бега на длинные дистанции. Кроссовая подготовка. Равномерный бег до 25 минут - юноши, до 15 минут - девушки	2	
	Специальные упражнения бегуна. Ускорение, переменный бег. Метание гранаты с места на дальность	2	
	Зачетное занятие. Техника метания гранаты: 500 г - девушки, 700 г - юноши	2	
	Самостоятельная работа: Тренировки в оздоровительном беге для развития и совершенствования двигательных способностей	2	

5 семестр			
Тема 1 Легкая атлетика		**12**	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (30 м, 60 м). Прыжки в длину способом «согнув ноги»	2	
	Совершенствование техники бега на средние дистанции (200 м.). Техника эстафетного бега. Эстафета 4х200 м.	2	
	Техника бега на средние и длинные дистанции: старт, стартовое ускорение, бег на равнинных участках. Кросс.	2	
	Тренировка в кроссовом беге. Техника бега в гору, под углом, по пересеченной местности. Метание гранаты.	2	
	Совершенствование техники бега на длинной дистанции (девушки - 2000 м, юноши – 3000 м)	2	
	Гладкий бег (девушки – 2000 м, юноши 3000 м)	2	
	Самостоятельная работа: Бег высоким подниманием бедра, бег через предметы, прыжки с ноги на ногу, бег толчками, многоскоки, бег под уклон. Бег 30 м, 100 м, 2000 м, 3000 м. Метание теннисного мяча	2	
Тема 2 Гимнастика		**12**	
	Специальные и общеразвивающие упражнения со скакалками.	2	
	Комплекс упражнений с гирей, штангой и гантелями (юноши). Упражнения для укрепления мышц брюшного пресса на гимнастической скамейке и стенке (девушки)	2	
	Строевые упражнения (перестроение и смыкание на месте). Общеразвивающие упражнения с гимнастической скамейкой.	2	
	Комбинации упражнений с обручами и скакалками (девушки). Комплекс атлетической гимнастики (юноши)	2	
	Общеразвивающие упражнения на месте и в движении без предметов. Акробатические упражнения (стойки, кувырки, равновесия)	2	
	Строевые упражнения (повторение ранее изученного). Специальные упражнения для координации. Подтягивание в висе (юноши), в висе и лежа (девушки)	2	
	Самостоятельная работа: Поднимание туловища из положения лежа, руки за головой. Прыжки со скакалкой	2	
Тема 3 Спортивные игры (волейбол)		**8**	
	Совершенствование техники подачи мяча (нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, боковая). Совершенствование техники приема мяча и блокирование	2	
	Совершенствование техники прямого нападающего удара. Техника передачи под нападающий удар. Двухсторонняя игра	2	

	Совершенствование техники игры в защите. Совершенствование техники приема мяча и блокирование	2	
	Совершенствование индивидуальной техники передачи мяча. Передача мяча вдоль сетки (вперед, назад), на различной высоте	2	
	Самостоятельная работа: Сгибание рук в упоре лежа, подтягивания, перемещения на руках в упоре, приседания на одной и двух ногах, прыжки со скакалкой, выпрыгивания вверх из положения «упор-присев»	2	
6 семестр			
Тема 1 **Лыжная подготовка**		**8**	
	Совершенствование техники попеременного двухшажного хода. Повороты («переступанием», «махом»). Торможения. Прохождение дистанции 2 км	2	
	Совершенствование техники попеременного двухшажного хода. Одновременный бесшажный ход. Переход с хода на ход.	2	
	Совершенствование техники одновременного бесшажного хода. Одновременный бесшажный ход. Переход с хода на ход.	2	
	Совершенствование техники попеременного двухшажного хода, одновременных ходов. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши)	2	
	Самостоятельная работа: Имитация попеременного и одновременного ходов. Развитие физических качеств (бег по лестнице в умеренном темпе, бег по лестнице через одну, две ступеньки)	2	
Тема 2 **Гимнастика**		**12**	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте. Приседания и выпады с отягощением. Упражнения на мышцы брюшного пресса: поднимание туловища из положения лежа	2	
	Общеразвивающие упражнения на различные группы мышц в движении. Прыжки в длину с места. Комплекс упражнений с гантелями	2	
	Акробатические упражнения: махом одной и толчком другой ноги, стойка на кистях и кувырок вперед. Кувырок в группировке, кувырок прыжком	2	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте со скакалкой. Комплекс скоростно-силовых упражнений: отжимания, прыжки вверх из приседа, выпады в упорах сидя и лежа	2	
	Упражнения на навесной перекладине (подтягивание, отжимание, поднимание ног «углом»).	2	
	Акробатические упражнения (кувырок в группировке, кувырок прыжком), переворот боком (колесо)	2	
	Самостоятельная работа: Сгибание рук в упоре лежа, прыжки вверх из приседа. Комплекс упражнений с гантелями на мышцы рук верхнего плечевого пояса	2	

Тема 3 Спортивные игры (баскетбол)		**4**	
	Совершенствование техники ведения мяча (правой и левой рукой). Передачи в движении. Броски в корзину с места, в движении. Двухсторонняя игра	2	
	Техника владения мячом и противодействия: овладение мячом при отскоке от щита или корзины (подбор), перехваты, вырывание и выбивание мяча. Противодействия броскам в корзину	2	
	Самостоятельная работа: Выпады вперед, назад, вправо, влево прыжком. Прыжки вверх из приседа	2	
Тема 4 Легкая атлетика		**10**	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег 30м, 60м. Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги». Подготовительные упражнения применительно к данному способу прыжка	2	
	Специальные упражнения бегуна: бег с ускорением с хода, бег с высокого и низкого старта. Метание гранаты. Техника метания: держание гранаты, разбег, бросок	2	
	Техника бега на средние дистанции: старт, стартовое ускорение, бег на равнинных участках. Бег 200 м, 400 м. Метание гранаты. Изучение скрестного шага. Бросок с места, с разбега.	2	
	Техника бега на дистанции 200 м, 400 м (старт, бег по виражу, финиширование)	2	
	Техника бега на 500 м, 1000 м, 2000 м. Зачетное занятие	2	
	Самостоятельная работа: Бег с высоким подниманием бедра, бег через предметы, прыжки с ноги на ногу, бег толчками, многоскоки, бег под углом	4	
7 семестр			
Тема 1 Легкая атлетика		**6**	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег 30 м, 60 м с нужного старта. Метание гранаты	2	
	Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Метание гранаты (с места, с разбега)	2	
	Гладкий бег (юноши – 3000 м, девушки – 2000 м)	2	
	Самостоятельная работа: Приседания на одной и двух ногах, прыжки со скакалкой, выпрыгивания вверх из положения упор присев, бег по лестнице	2	
Тема 2		**4**	

Гимнастика	Специальные и общеразвивающие упражнения со скакалками. Комплекс упражнений с гирей, штангой и гантелями (юноши). Упражнения для укрепления мышц брюшного пресса на гимнастической скамейке и стенке (девушки)	2	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте со скакалкой. Комплекс скоростно-силовых упражнений (отжимания, прыжки вверх из приседа, выпады в упорах сидя и лежа)	2	
	Самостоятельная работа: Поднимание туловища из положения лежа, руки за головой. Прыжки со скакалкой. Отжимания	2	
Тема 3 Спортивные игры (волейбол)		**4**	
	Совершенствование техники подачи мяча (верхняя прямая, верхняя боковая). Нападающий удар. Передачи	2	
	Совершенствование техники нападающего удара (имитационные упражнения: удары в прыжке с места по мячу через сетку с собственного набрасывания мяча). Двухсторонняя игра. Зачетное занятие	2	
	Самостоятельная работа: Комплекс упражнений с гантелями на мышцы рук верхнего плечевого пояса. Выпрыгивания вверх из положения «упор присев»	2	
8 семестр			
Тема 1 Гимнастика		**8**	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте. Комбинации упражнений с обручами и скакалками (девушки), с гантелями (5 кг), гирями (16 кг) (юноши)	2	
	Специальные и общеразвивающие упражнения на различные группы мышц в движении. Метание набивного мяча (1-5 кг) из-за головы (сидя, стоя, от груди двумя руками или одной рукой)	2	
	Общеразвивающие упражнения в движении и на месте без предметов. Наклоны туловища из положения стоя и сидя с повышенной амплитудой. Поднимание ног в висе на гимнастической стенке. Подвижные игры	2	
	Специальные и общеразвивающие упражнения в движении. Полоса препятствий с использованием гимнастического инвентаря и упражнений	2	
	Самостоятельная работа: Наклоны туловища из положения стоя и сидя. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	2	
Тема 2 Спортивные игры (волейбол)		**4**	
	Совершенствование техники подачи мяча (нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, боковая). Совершенствование техники приема мяча и блокирование	2	

	Совершенствование индивидуальной техники передачи мяча. Передача мяча вдоль сетки (вперед, назад), на различной высоте	2	
	Самостоятельная работа: Сгибание рук в упоре лежа, подтягивания, перемещения на руках в упоре, приседания на одной и двух ногах, прыжки со скакалкой, выпрыгивания вверх из положения «упор-присяд»	2	
Тема 3 **Спортивные игры (баскетбол)**		**4**	
	Совершенствование техники владения мячом: ловля, передача, ведение мяча, обводка, броски в корзину. Игра под щитом (подбор мяча).	2	
	Совершенствование техники ведения мяча правой и левой рукой. Броски в корзину с места, в движении. Зачетное занятие.	2	
	Самостоятельная работа: Выпады вперед, назад, вправо, влево прыжком. Прыжки вверх из приседа	2	
Обязательная учебная нагрузка Самостоятельная работа студентов **ВСЕГО**		164 50 **214/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Бурухин, С.Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471782

3. Германов, Г.Н. Методика обучения предмету «Физическая культура». Легкая атлетика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/506927

4. Дворкин, Л. С. Атлетическая гимнастика. Методика обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. С. Дворкин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11032-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474253

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497734

6. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и методика избранного вида спорта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Завьялова [и др.]; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473322

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина — Москва Издательство Юрайт, 2021. —

793 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-10350-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475600

3. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10352-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475601

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специалиста полиграфического производства; - средства профилактики перенапряжения. Умеет: - применять знания по деловой и профессиональной коммуникации для профессионального и личностного развития: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных	- демонстрирует роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - знает основы здорового образа жизни; - знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специалиста полиграфического производства; - знает средства профилактики перенапряжения - умеет применять знания по деловой и профессиональной коммуникации для профессионального и личностного развития: - умеет использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных	- опрос, наблюдение, тестирование, отслеживание двигательных способностей - оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования, контрольных нормативов и других видов текущего контроля.

функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	функций в профессиональной деятельности; - умеет пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	

Приложение 2.18

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: получение студентами основных коммуникативных навыков (управление стрессами, уверенное поведение, социальные навыки), применения полученных знаний в процессе взаимодействия в коллективе для продуктивного решения личных и профессиональных задач.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - Организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - Излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы; - Описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования; - Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности; - Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов; - Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**34**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	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. Психология общения		**18/6**	
Тема 1.1 Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2	
	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	2	
Тема 1.2 Перцептивная и интерактивная сторона общения.	**Содержание**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	
	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2/2	
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	
	Трансактный анализ общения. Анализ профессиональных ситуации с позиции психологии и этики.	4/4	
Тема 1.3. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.	2	
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
Раздел 2. Психология делового общения		**14/6**	

Тема 2.1 **Формы делового общения и их характеристики**	**Содержание**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	
	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.	2	
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	2/2	
Тема 2.2 **Конфликты и их особенности**	**Содержание**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Правила поведения в конфликтах. Стратегия разрешения конфликтов	2	
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2/2	
	Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Психотехники взаимодействия в общении.	2/2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
Всего		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аминов И.И. Психология общения: учебник для СПО / И.И. Аминов — М.: Кно Рус, 2020. — 258 с.
2. Волков, Б. С. Психология общения: педагогическое общение: учебник для СПО / Б. С. Волков, Н. В. Волкова, Е. А. Орлова; под общ. ред. Б. С. Волкова. — М.: Юрайт, 2018. — 333 с. — (Серия: Профессиональное образование).
3. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Свенцицкий А.Л. Социальная психология общения: монография / под общ. ред. А.Л. Свенцицкого. — М: ИНФРА-М, 2017. — 256 с.
2. Психология общения [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://ps-psiholog.ru/obshhenie-v-internete/aktivnyie-polzovateli-interneta-kto-oni.html.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования; - Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности; - Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов; - Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе	- Пользуется нормативно-правовой документацией по профессии; -точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию; - Осуществляет организацию работы членов команды (подчиненных); - Своевременно контролирует деятельность членов команды (подчиненных); - Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;	- Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: письменных/ устных ответов, тестирования

выполнения профессиональной деятельности. Умеет: - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - Организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - Излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы; - Описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- Эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; - Проявляет инициативу в управлении стандартными и нестандартными ситуациями; - Обосновывает выбор способов решения стандартных и нестандартных ситуаций; - Несет ответственность за собственные решения.	

Приложение 2.19

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 369

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 370

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 370

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 370

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 372

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 372

2.2. Содержание дисциплины 373

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 376

3.1. Материально-техническое обеспечение 376

3.2. Учебно-методическое обеспечение 376

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 376

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи» включена в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	- Строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами - Анализировать свою и чужую речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; обнаруживать и исправлять ошибки на всех уровнях языка - Пользоваться словарями русского языка и справочной литературой, в том числе посредством современных средств поиска информации - Анализировать, характеризовать лексические единицы с точки зрения функционально-стилевой принадлежности, различать тексты разных стилей и типов - Создавать речевые произведения в жанрах устной и письменной речи: простые связные сообщения на знакомые или	- Роль и значение русского языка в современном российском обществе и мире, связь языка и истории - Понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, языковой норме, признаки литературного языка и типы речевой нормы, нелитературные варианты языка - Смысл понятий: культура речи, основные компоненты культуры речи, коммуникативные качества речи, общение, речевая ситуация, речевой этикет - Нормы современного русского литературного языка: орфоэпические, грамматические, лексические, правописания и пунктуации - Основные виды словарей русского языка - Изобразительно-выразительные возможности русского языка - Функционально-смысловые типы речи, функциональные	-

	интересующие профессиональные темы; простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия; участвовать в диалогах на знакомые общие или профессиональные темы - Соблюдать правила речевого этикета, управлять общением, используя этикетные средства для достижения коммуникативных целей.	стили литературного языка, сферу их использования, их языковые особенности - Основные правила оформления документов - Основные способы переработки текстовой информации - Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	46	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**48**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Современный русский литературный язык, структурные и коммуникативные свойства языка		**12/2**	
Тема 1.1. Язык – универсальная знаковая система	**Содержание**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Цели и содержание предмета. Язык как знаковая система. Основные единицы языка. Основные функции языка. Речь как реализация системы языка. Соотношение понятий «язык» и «речь». Современный русский язык и его варианты. Понятие о национальном языке. Нелитературные формы языка - территориальные диалекты, жаргоны, просторечие. Русский язык – язык межнационального общения, международный статус русского языка	2	
Тема 1.2. Литературный язык – основа культуры речи	**Содержание**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Понятие о литературном языке, признаки литературного языка. Понятие о языковой норме. Характерные признаки нормы. Основные источники языковой нормы. Виды литературных норм. Кодификация норм. Критерии кодификации норм. Виды словарей. Словари русского языка	2	
Тема 1.3. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи. Функциональные стили русского литературного языка	**Содержание**		ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи. Характеристика функционально-смысловых типов речи. Понятие стиля языка. Функциональные стили речи, их общая характеристика, область применения	2	
	Языковые особенности научного стиля. Способы и методы создания научного текста. Композиция научных текстов. Виды сжатия текстов. Тезисы, конспект, реферат. Аннотация, рецензия. Особенности научной работы. Речевые клише научных текстов. Рубрикация текста. Использование жанров научного стиля в практике колледжа	2	
	Особенности официально-делового стиля. Жанры устной деловой коммуникации: деловая беседа, телефонный разговор, совещание,	2	

	переговоры, презентация. Особенности письменной речи в деловом общении. Типы документов. Унификация языка документов		
	Стилистический анализ текстов	2	
Раздел 2. Речевое общение и этические нормы речевой культуры		**8/2**	
Тема 2.1. Культура речи. Коммуникативные качества речи	**Содержание**		ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Понятие культуры речи. Коммуникативные качества речи: правильность, логичность, ясность, точность, чистота, уместность, богатство, выразительность. Изобразительно-выразительные средства языка	2	
Тема 2.2. Язык как средство общения. Речевой этикет	**Содержание**		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Понятие общения. Речевая ситуация, ее компоненты. Коммуникативная культура личности. Понятие «деловое общение». Культура речи делового общения и еѐ слагаемые. Условия эффективной коммуникации. Речевой этикет, его функции. Формулы речевого этикета и обстановка общения. Обращение в русском речевом этикете. Речевой этикет в деловом общении. Этикет и социальный фактор адресата. Церемонии и этикетные тексты. Этикет делового письма. Этикет делового телефонного разговора	2	
Тема 2.3. Устная публичная речь	**Содержание**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роды и виды риторики. Виды публичных речей, особенности их создания. Композиция публичной речи. Логические законы построения публичной речи. Риторический канон	2	
	Анализ публичных выступлений	2	
Раздел 3. Нормы литературного языка		**24/6**	
Тема 3.1. Орфоэпические нормы русского литературного языка	**Содержание**		ОК 05, ОК 09
	Орфоэпия как наука о произношении. Орфоэпические нормы. Нормы произношения гласных звуков. Нормы произношения согласных звуков. Произношение заимствованных слов. Акцентологические нормы. Русское ударение. Разноместность, подвижность русского ударения	2	
Тема 3.2. Лексические нормы русского литературного языка	**Содержание**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Лексикология как раздел науки о языке. Лексическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Лексика с точки зрения ее происхождения, употребления. Фразеологизм.	2	

	Лексические нормы. Лексическая сочетаемость. Речевая избыточность (плеоназм, тавтология). Смешение паронимов. Лексическая недостаточность. Ошибки в употреблении фразеологизмов	2	
	Выполнение упражнений на исправление лексических и фразеологических ошибок	2	
Тема 3.3. Грамматические нормы русского литературного языка	**Содержание**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Морфология как раздел науки о языке. Грамматическое значение слова. Самостоятельные и служебные части речи. Употребление имен существительных в речи: формы рода имен существительных, род несклоняемых имен существительных, сложносокращенных слов, вариантные падежные окончания. Употребление имен прилагательных в речи.	2	
	Употребление имен числительных в речи. Употребление местоимений в речи. Употребление глаголов в речи. Варианты форм причастий и деепричастий. Употребление предлогов в речи	2	
	Синтаксис как раздел науки о языке. Синтаксические нормы современного литературного языка. Согласование сказуемого с подлежащим. Согласование определений и приложений. Нормы управления	2	
	Синтаксические нормы современного русского литературного языка. Употребление однородных членов. Употребление причастных и деепричастных оборотов. Нормативное построение сложных предложений. Смешение прямой и косвенной речи	2	
	Тестовые задания на выявление и исправление грамматических ошибок.	2	
Тема 3.4. Нормы русского правописания	**Содержание**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Принципы русской орфографии. Типы и виды орфограмм	2	
	Принципы русской пунктуации. Знаки препинания	2	
	Обобщающий тест по дисциплине «Русский язык и культура речи»	2	
	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего		**48/10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антонова Е. С. Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования [Текст] Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2023. – 416 с.

2. Боженкова Р. К., Боженкова Н. Л., Шаклеин В. М. Русский язык и культура речи: учебник [Текст] / Р. К. Боженкова, Н. Л. Боженкова, В. М. Шаклеин. – М.: ФЛИНТА: Наука, 2022. – 608 с.

3. Введенская Л. А., Павлова Л. Г., Кашаева Е. Ю. Русский язык и культура речи: учебное пособие для вузов для бакалавров и магистрантов / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Л. Г. Кашаева. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 539 с.

4. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий: учеб. пособие для вузов / Е. В. Ганапольская [и др.]; под ред. Е. В. Ганапольской, Т. Ю. Волошиновой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 304 с. – (Высшее образование) // Юрайт: образовательная платформа. – URL: https://urait.ru/bcode/492164 (дата обращения: 13.05.2022).

5. Евтюгина А. А. Русский язык и культура речи: курс лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Евтюгина. 2-е изд., перераб. и доп. Екатеринбург: Изд. Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2022, - 269 с.

6. Ланских А. В. Культура деловой речи: учебное пособие / А. В. Ланских; под редакцией И. В. Родиной. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016. — 87 с. — ISBN 978-5-321-02517-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106400.html (дата обращения: 25.07.2023). — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Интерактивные словари русского языка [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.slovari.ru.

2. Русский филологический портал [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.philology.ru.

3. Сайт «Культура письменной речи» [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.gramma.ru.

4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.gramota.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: - роль и значение русского языка в современном российском обществе и мире, связь языка и истории; - понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, признаки литературного языка и типы речевой нормы, нелитературные варианты языка; - смысл понятий: культура речи, основные компоненты культуры речи, коммуникативные качества речи, общение, речевая ситуация, виды речевой деятельности, речевой этикет; - нормы современного русского литературного языка: орфоэпические, грамматические, лексические, правописания и пунктуации; - основные виды словарей русского языка; - изобразительно-выразительные возможности русского языка; - функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного языка, сферу их использования, их языковые особенности; - основные правила оформления документов; - основные способы переработки текстовой информации; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения	Демонстрирует знания о связи языка и истории, понимает роль и значение русского языка в современном российском обществе и мире; основные функции языка, различия между языком и речью, определяет признаки литературного языка, типы речевой нормы, различает варианты современного русского языка. Демонстрирует знание смысла понятий: культура речи, основные компоненты культуры речи, коммуникативные качества речи, общение, речевая ситуация, виды речевой деятельности, речевой этикет. Применяет знания о нормах современного русского литературного языка: орфоэпических, грамматических, лексических, правописания и пунктуации основные виды словарей. Различает тексты разных функционально-смысловых типов речи и разных функциональных стилей по их характерным языковым особенностям; знает сферу их использования. Применяет основные правила оформления документов. Использует основные способы переработки текстовой информации. Владеет нормами речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. Использует приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни.	Текущий контроль в форме письменного/ устного опроса Тестирование по темам курса Оценка и анализ результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ Оценка результатов самостоятельной работы Дифференцированный зачет
Умеет: - строить свою речь в соответствии с языковыми,	Демонстрирует умение строить свою речь в соответствии с языковыми,	Текущий контроль в форме письменного/ устного опроса Тестирование по темам курса

коммуникативными и этическими нормами. - анализировать свою и чужую речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; обнаруживать и исправлять ошибки на всех уровнях языка. - пользоваться словарями русского языка и справочной литературой, в том числе посредством современных средств поиска информации - анализировать, характеризовать лексические единицы с точки зрения функционально-стилевой принадлежности, различать тексты разных стилей и типов - создавать речевые произведения в жанрах устной речи (вести профессиональную беседу, обмениваться информацией, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; описывать значимость своей специальности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), а также письменной речи (писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, составлять официальные письма, служебные записки, инструкции, различные юридические документы и т.п.). - соблюдать правила речевого этикета, управлять общением, используя этикетные средства для достижения коммуникативных целей - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	коммуникативными и этическими нормами. Демонстрирует умение анализировать свою и чужую речь с точки зрения нормативности, уместности и целесообразности; обнаруживать и исправлять ошибки на всех уровнях языка. Умеет находить необходимую информацию в различных словарях, справочниках, в том числе посредством современных средств поиска информации. Определяет принадлежность текстов к тому или иному стилю и типу речи, характеризует лексические единицы с точки зрения функционально-стилевой принадлежности. Умеет создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения. Демонстрирует умение свободно общаться в коллективе, эффективно взаимодействовать и работать в команде, соблюдает правила делового общения, речевого этикета для достижения коммуникативных целей. Приводит аргументированные доводы, рассуждения и фактический материал в выступлении на одну из предложенных тем. Использует приобретенные умения в практической деятельности и повседневной жизни.	Оценка и анализ результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ Оценка результатов самостоятельной работы Дифференцированный зачет

Приложение 2.20

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 ХИМИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные	- основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно - восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	-

	классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	130	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**140**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая и физическая химия			
Тема 1.1 Основные понятия и законы химии. Теория агрегатных состояний веществ	Основные понятия и законы химии. Значение химии в пищевых производствах. Первоначальные химические понятия	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Техника безопасности при работе в химической лаборатории. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры. Техника проведения химического эксперимента.	2	
	Газообразное состояние веществ. Расчет параметров идеальных газов.	2	
	Жидкое и твёрдое состояние вещества. Фазовые переходы.	2	
	Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2	
	Определение вязкости жидкостей.	2	
Тема 1.2. Химическая кинетика. Катализ. Химическое равновесие.	Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Катализ, виды катализа.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие и условия его смещения под действием различных факторов.	2	
	Скорость химических реакций. Расчёт скорости химической реакции и константы химического равновесия.	2	
Тема 1.3. Термохимия.	Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Закон Гесса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Расчёты по термохимическим уравнениям. Тепловые эффекты реакций и растворения.	2	

Тема 1.4. Поверхностные явления. Адсорбция.	Характеристика поверхностных явлений. Адсорбция. Влияние факторов на адсорбцию.	2	ОК 05 ОК 07 ОК 09
Раздел 2 Органическая химия.			
Тема 2.1. Особенности органических соединений. Углеводороды.	Особенности органических соединений. Типы реакций в органической химии. Углеводороды.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Составление формул изомеров. Осуществление превращений между классами углеводородов.	2	
Тема 2.2. Органические соединения с одной или несколькими функциональными группами.	Одноатомные спирты. Многоатомные спирты и фенолы.	2	
	Исследование свойств спиртов и фенолов.	2	
	Классификация карбоновых кислот.	2	
	Исследование свойств карбоновых кислот.	2	
	Составление химических уравнений характеризующих свойства спиртов и карбоновых кислот.	2	
Тема 2.3 Биоорганические соединения	Углеводы (моно-, ди- и полисахариды)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Исследование свойств моносахаридов. Качественные реакции моносахаридов.	2	
	Исследование свойств полисахаридов.	2	
	Сложные эфиры. Липиды.	2	
	Получение сложных эфиров. Исследование свойств жиров.	2	
	Белки. Свойства и качественные реакции белков.	2	
Раздел 3. Коллоидная химия			
Тема 3.1 Дисперсные системы	Виды дисперсных систем. Дисперсные и коллоидные системы в пищевых производствах. Получение коллоидных систем.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Получение коллоидов. Свойства коллоидных растворов.	2	
	Свойства коллоидных систем. Грубодисперсные системы. Исследование устойчивости эмульсий и пен.	2	
Тема 3.2	Строение и классификация полимеров. Растворы ВМС.	2	

Полимеры. Растворы ВМС	Набухание полимеров. Студнеобразование.	2	
Раздел 4 Аналитическая химия			
Тема 4.1 Теоретические основы аналитической химии	Характеристика растворов. Способы выражения концентрации растворов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Расчёт концентрации растворов. Вычисление массовой доли растворённого вещества.	2	
	Электролитическая диссоциация. Реакции ионного обмена.	2	
	Составление уравнений реакции электролитической диссоциации, ионного обмена.	2	
	Влияние температуры на растворимость веществ.	2	
	Диссоциация воды. Водородный показатель. Буферные растворы.	2	
	Гидролиз солей.	2	
	Вычисление pH растворов. Составление уравнений гидролиза.	2	
	Окислительно - восстановительные реакции.	2	
	Составление уравнений окисления- восстановления методом электронного баланса. Комплексные соединения.	2	
Тема 4.2 Качественный анализ	Основы качественного анализа. Аналитическая классификация катионов и анионов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Качественные реакции s-элементов. Качественные реакции p- и d- элементов.	2	
	Контрольная смесь s, p и d- элементов.	2	
	Качественные реакции анионов.	2	
Тема 4.3 Количественный весовой анализ	Основы и методы количественного анализа.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Устройство аналитических весов и правила работы на них. Техника взвешивания.	2	
	Определение влажности пищевых продуктов высушиванием до постоянной массы.	2	
	Определение содержания ионов бария в кристаллическом хлориде бария.	2	
	Гравиметрические расчёты.	2	
Тема 4.4 Количественный объёмный анализ	Основы объёмного анализа. Классификация способов и методов титрования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Химическая посуда объёмного метода анализа: правила работы. Приготовление растворов. Техника титрования.	2	

	Определение нормальности соляной кислоты по установленному раствору щёлочи.	2	ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Определение карбонатной жёсткости воды методом нейтрализации.	2	
	Определение нормальности раствора перманганата калия по щавелевой кислоте.	2	
	Определение содержания ионов железа в растворе соли Мора методом перманганатометрии. Прямое титрование.	2	
	Определение содержания ионов хрома в дихромате калия. Обратное титрование.	2	
	Определение нормальности раствора тиосульфата натрия по дихромату калия. Косвенное титрование.	2	
	Определение нормальности раствора йода по раствору тиосульфата натрия.	2	
	Комплексонометрия. Определение общей жёсткости воды.	2	
	Расчёты в титриметрическом методе анализа.	2	
Тема 4.5 Физико-химические методы анализа	Сущность и классификация методов. Оптические методы (фотоэлектроколориметрия, рефрактометрия).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Электрохимические методы (потенциометрия)	2	
	Определение концентрации перманганат ионов с помощью ФЭК.	2	
	Определение показателя преломления веществ рефрактометрическим методом.	2	
	Определение pH природной воды потенциометрическим методом.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Промежуточная аттестация: экзамен	8	
ВСЕГО:		**140/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Химии», оснащенная в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ерохин Ю.М. Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2016
2. Артеменко А.И. Органическая химия ,5 изд. Кнорус Москва 2018.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: - М.: Академия 2017 изд. 4. – 256с.
4. Глинка Н.Л. Общая химия." Юрайт", 2015. – 898с.
5. Ищенко А.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. - М.: Академия, 2016- 351с.
6. Кудряшова Н.С., Болдарева Л.Г., Физическая химия: «Юрайт», 2015 – 340с.
7. Щукин Е.Д, Перцов А.В. Коллоидная химия: «Юрайт», 2016 – 444с
8. Саенко О.Е. Аналитическая химия: «Феникс», Ростов на Дону 2016- 287с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа в 2-х т., (Ю.М. Глубоков и др.) под ред. А.А. Ищенко.-Изд. центр «Академия», 2018.-352 с
2. Журнал «Химия в школе»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.hvsh.ru. (Дата обращения: сентябрь 2019)
3. Журнал «Химия и жизнь»: [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.hij.ru. (Дата обращения: сентябрь 2019)
4. Журнал «Химики и химия». [Электронный ресурс]-Режим доступа: www.chemistry-chemists.com. (Дата обращения: сентябрь 2019)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического	- знает основные понятия и законы химии; - знает теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; - знает понятие химической кинетики и катализа; - демонстрирует классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - знает обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - защита лабораторной работы - тестирование - решение задач и выполнение упражнений по образцу - экзамен

равновесия под действием различных факторов; - окислительно - восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории. Умеет: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе	химического равновесия под действием различных факторов; - знает окислительно - восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -демонстрирует знания о гидролизе солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - знает тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - знает характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - знает свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - знает дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -знает роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - знает основы аналитической химии; - знает основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - знает назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - знает методы и технику выполнения химических анализов; - знает приемы безопасной работы в химической лаборатории. - умеет применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - умеет использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	

производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- умеет описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - умеет проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - умеет использовать лабораторную посуду и оборудование; - умеет выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - умеет проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - умеет выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - умеет соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	

Приложение 2.21

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	- 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 воздействия 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; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области	-

		природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**40**	**-**

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	
Раздел 1. Основные понятия экологии			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
Введение Тема 1.1 Основные понятия и законы	Экология как наука об экологических системах, становление экологии как науки.	2	
	Понятие популяции, законы популяционной экологии. Структура популяции.	2	
	Составление наземных пищевых цепей и экологических пирамид.	4	
Тема 1.2 Разнообразие экосистемы. Биосфера	Виды природных экосистем земли.	2	
	Свойства воды. Климатообразующее влияние воды. Виды водных экосистем.	2	
	Потоки энергии в биосфере. Вода, кислород и углерод в биосфере.	2	
	Особенности антропогенных экосистем. Понятие антропогенной нагрузки.	2	
	Определение антропогенной нагрузки на природные экосистемы в результате профессиональной деятельности и пути ее снижения.	4	
Раздел 2. Особенности взаимодействия общества и природы			
Тема 2.1 Загрязнение окружающей природной среды токсичными веществами	Типы и характеристики загрязняющих веществ. Понятие ПДК. Распространение загрязняющих веществ. Рациональное размещение производства Кислотное загрязнение. Загрязнение пылью, тяжелыми металлами, ядовитыми химическими соединениями, биологическое и физическое разрушение и загрязнение природной среды.	2	
Тема 2.2 Радиация, радиоактивное загрязнение	Радиация, радиоактивное загрязнение и атомная энергетика.	2	
Тема 2.3 Глобальные проблемы загрязнения окружающей среды	Аварии как источники загрязнения, глобальные проблемы загрязнения окружающей среды. Парниковый эффект. Разрушение озонового слоя. Утилизация бытовых и промышленных отходов.	2	
Тема 2.4 Население и ресурсы Земли	Динамика народонаселения Земли. Продовольственная проблема, ее характер. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2	

Тема 2.5 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Природные ресурсы: классификация природных ресурсов и их общая характеристика. Принципы рационального природопользования.	2	
	Анализ проблемы рационального природопользования и ископаемого сырья (прогноз 2001 – 2024 г)	4	
Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования			
Тема 3.1 Экологическое регулирование и право	Экологический контроль в РФ. Особенности природоохранного законодательства. Взаимодействие общественных и государственных организаций в области экологического мониторинга и экологического регулирования.	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Всего	**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Гальперин – 2 – е изд., испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2019. – 256 с.
2. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О. Е Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 354 с. – (Профессиональное образование).
3. Саенко, О.Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина – 2 – е изд., испр. – Москва: КноРус, 2019. – 214 с.
4. Корытный, Л.М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.М. Корытный, Е.В. Потапова. – 2 – е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 374 с. – (Профессиональное образование).
5. Косолапова, Н.В. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – 2 – е изд., испр. – Москва: КноРус, 2019. – 194 с. (Профессиональное образование)

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 14.07 – 2005. Экологический менеджмент. Руководство по включению аспектов безопасности окружающей среды в технические регламенты. – Введ.2009-01-01. – М.: Изд-во стандартов,2008. – 19 с.
2. Блинов, Л.Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Н, Блинов, В.В. Полякова, А.В. Семенча; под общей редакцией Л.Н. Блинова. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 209 с. – (Профессиональное образование)
3. Министерство природных ресурсов и экологии Российской федерации. МПР России: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.mnr.gov.ru/index.php/ (Дата обращения 22.11.2018).
4. РЭФИА Российское экологическое федеральное информационное агентство: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refia.ru/index.php?19. (Дата обращения 18.06.2018).
5. Экология в электронном формате: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http:// www.reglib.ru (Дата обращения 07.04.2016)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия 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; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории. Умеет: 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.	- знает принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - знает особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - знает об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - знает принципы и методы рационального природопользования; - знает методы экологического регулирования; - знает принципы размещения производств различного типа; - знает основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - знает понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - знает правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - знает принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - знает природоресурсный потенциал Российской Федерации; - знает охраняемые природные территории. - умеет анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - умеет использовать в профессиональной	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение творческих работ и их защита - тестирование - устный опрос - дифференцированный зачет

	деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - умеет соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	

Приложение 2.22

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.03 МАТЕМАТИКА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МАТЕМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: общее представление об идеях и методах математики; интеллектуальное развитие; овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями; воспитательное воздействие.

Дисциплина «Математика» включена в вариативную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- Умение решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности - Быстрота и точность поиска, оптимальность и научность необходимой информации, а также обоснованность выбора применения современных технологий её обработки - Организовывать самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций; стремиться к самообразованию и повышению профессионального уровня - Умело и эффективно работать в коллективе, соблюдать профессиональную этику - Умение ясно, чётко, однозначно излагать математические факты, а также рассматривать профессиональные проблемы, используя математический аппарат - Умение рационально и корректно использовать	- Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности - Основные понятия линейной алгебры, математического анализа - Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ - Основные математические понятия и определения, способы доказательства математическими методами - Основные математические методы при решении задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью и иных прикладных задач - Знание математического анализа информации, представленной различными способами, а также методов построения графиков различных процессов.	-

	информационные ресурсы в профессиональной и учебной деятельности.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**36**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	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. Элементы линейной алгебры		**8**	
Тема 1.1. Матрицы и определители	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Матрицы и действия над ними. Определитель матрицы. Обратная матрица. Ранг матрицы.	2	
	Действия над матрицами. Вычисление определителей.	2	
Тема 1.2. Методы решения систем линейных уравнений	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Правило Крамера. Метод обратной матрицы.	2	
	Решение систем линейных уравнений по правилу Крамера, матричным методом.	2	
Раздел 2. Введение в анализ		**4**	
Тема 2.1. Пределы и непрерывность	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Предел функции. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Замечательные пределы. Непрерывность функции.	2	
	Раскрытие неопределённостей вида $\left(\frac{0}{0}\right), \left(\frac{\infty}{\infty}\right)$. Вычисление пределов с помощью замечательных.	2	
Раздел 3. Дифференциальное исчисление		**8**	
Тема 2.2. Производная и дифференциал.	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Производная функции. Дифференциал функции. Его геометрический смысл. Приложение дифференциала к приближенным вычислениям.	2	
	Экстремумы функции. Выпуклость и вогнутость.	2	
	Вычисление производных сложных функций.	2	
	Исследование функций и построение их графиков.	2	
Раздел 4. Интегральное исчисление		**10**	
Тема 4.1. Неопределённый интеграл	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Первообразная, неопределенный интеграл, его свойства. Таблица основных интегралов.	2	

	Непосредственное интегрирование.	2	
	Методы замены переменной и интегрирования по частям.	2	
Тема 4.2. Определённый интеграл	**Содержание**		ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 9
	Определённый интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла.	4	
	Приложение определенного интеграла в геометрии.	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богомолов Н. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. – 5–е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 401 с.
2. Богомолов Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 1 учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. – 11–е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 326 с.
3. Богомолов Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. – 11–е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 251 с.
4. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М. Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 276 с.
5. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М. Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 239 с.
6. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 3: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М. Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 415 с.
7. Туганбаев А.А. Математический анализ: интегралы: учеб. пособие / А.А. Туганбаев. – 3–е изд., стер. – М.: ФЛИНТА, 2017. – 76 с.
8. Высшая математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Хрипунова [и др.]; под общей редакцией М. Б. Хрипуновой, И. И. Цыганок. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 472 с.
9. Баврин И. И. Математика для технических колледжей и техникумов: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. – 2–е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 397 с.
10. Математика. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Татарников [и др.]; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 285 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баврин И. И. Математика для технических колледжей и техникумов: учебник и практикум для СПО / И. И. Баврин. – 2–е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 329с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Выгодский М. Я. Справочник по элементарной математике. – М.: АСТ, 2016. – 512с.
3. Математический портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://mathportal.net/ (дата обращения: 10.06.2023).
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Офиц. сайт] – Режим доступа: http://window.edu.ru (дата обращения: 10.06.2023).

5. Федеральный центр информационно–образовательных ресурсов [Офиц. сайт] – Режим доступа: http://fcior.edu.ru (дата обращения: 10.06.2023).
6. Учебные пособия по математике для студентов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.resolventa.ru/metod/student/angeom.htm (дата обращения: 10.06.2023)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности - Основные понятия линейной алгебры, математического анализа - Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ - Основные математические понятия и определения, способы доказательства математическими методами - Основные математические методы при решении задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью и иных прикладных задач - Знание математического анализа информации, представленной различными способами, а также методов построения графиков различных процессов. Умеет: Умение решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности - Быстрота и точность поиска, оптимальность и научность необходимой информации, а также обоснованность выбора применения современных технологий её обработки - Организовывать самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций;	- Знает основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия линейной алгебры, математического анализа; роль дисциплины при освоении общепрофессиональных и специальных дисциплин по выбранной специальности и в сфере профессиональной деятельности; математические понятия и определения, способы доказательства математическими методами; математические методы при решении задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью и иных прикладных задач; методы построения графиков различных процессов. Решает прикладные задачи в профессиональной деятельности, используя математический аппарат;	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов проведённого дифференцированного зачёта.

стремиться к самообразованию и повышению профессионального уровня - Умело и эффективно работать в коллективе, соблюдать профессиональную этику - Умение ясно, чётко, однозначно излагать математические факты, а также рассматривать профессиональные проблемы, используя математический аппарат - Умение рационально и корректно использовать информационные ресурсы в профессиональной и учебной деятельности.	применяет современные технологии обработки информации; организовывает самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций; стремиться к самообразованию и повышению профессионального уровня; работает в коллективе, соблюдает профессиональную этику; излагает математические факты, а также рассматривает профессиональные проблемы, используя математический аппарат; рационально и корректно использует информационные ресурсы в профессиональной и учебной деятельности; использует математические законы, формулы, зависимости, графики и их интерпретацию в практической деятельности при решении технических, производственных, управленческих и социально-экономических прикладных задач.	

Приложение 2.23

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»: формирование знаний о микроорганизмах, общей санитарии и гигиене.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 - ОК 06 ОК 09 ПК 1.2 – ПК 1.3 ПК 2.2 – ПК 2.7 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5	- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с

		- правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля	учетом требований к безопасности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки (код)	№, наименование раздела, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК 01 - ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 – ПК 1.3 ПК 2.2 – ПК 2.7 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5	Тема 1.1 - 1.5 Тема 2.1 - 2.4	54	Углубление З/У/Н

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**92**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание**	**2**	ОК 01-09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов		**50/8**	ОК 01 - ОК 06 ОК 09 ПК 1.2 – ПК 1.3 ПК 2.2 – ПК 2.7 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	**Содержание**		
	Классификация микроорганизмов. Прокариоты. Форма, строение, размножение. Классификация.	2	
	Определение морфологических признаков мицелиальных грибов.	4	
	Вирусы и фаги. Строение и свойства.	2	
	Изучение морфологии культурных и диких дрожжей**.**	4	
	Назначение, устройство и правила работы с микроскопом.	4/2	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		
	Химический состав микробной клетки. Ферменты, их свойства и классификация.	2	
	Обмен веществ и питание микробов.	4	
	Изучение аэробных и анаэробных микроорганизмов.	2	
	Приготовление питательных сред. Техника посевов.	4/2	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		
	Влияние на микроорганизмы экологических факторов (температура, влажность, концентрация растворенных веществ).	2	
	Биотические факторы: антогонизм, паразитизм, симбиоз.	2	
	Методы санитарно- микробиологического исследования воздуха, воды, почвы.	4/2	

Тема 1.4. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.	**Содержание учебного материала**		
	Анаэробные типы брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое). Практическое применение.	4	
	Аэробные окислительные процессы (уксуснокислое, лимоннокислое). Сущность процесса гниения. Роль гнилостных бактерий в природе**.**	4	
Тема 1.5. Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		
	Особенности патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	Микробиологические методы исследования пищевых продуктов.	4/2	
Раздел 2 Гигиена и санитария в организациях питании		**30/4**	ОК 01 - ОК 06 ОК 09 ПК 1.2 – ПК 1.3 ПК 2.2 – ПК 2.7 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5
Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		
	Личная гигиена работников пищевых производств.	2	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика, профилактика.	4	
	Гельминтозы. Их профилактика.	4	
	Характеристика пищевых инфекций. Определение возбудителей.	4/2	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	**Содержание учебного материала**		
	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. Требования к освещению. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения**.**	2	
	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	2	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	
	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи. Бракераж	4/2	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**		

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, подготовка к практическим занятиям.		**2**	
Промежуточная аттестация: экзамен		**8**	
Всего:		**92/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии.-М: ОИЦ «Академия», 2016.-140
2. 2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.-М.: ОИЦ «Академия», 2015.-143 с.
3. 3.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие-М.: ОИЦ «Академия», 2018.- 64 с.
4. 4 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
5. 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.
6. 6. Нетрусов А.И., Котова И.Б. Микробиология.-М.: ОИЦ «Академия», 2016.-140с.
7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
8. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. 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:
14. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008., 206с

2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред. проф. образования - М, «Академия», 2016г.352с
4. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
6. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- демонстрирует знания относительно основных понятий и терминов микробиологии; классификации микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - демонстрирует знания генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов - демонстрирует знания о роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристику микрофлоры почвы, воды и воздуха - демонстрирует знания особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основных пищевых инфекций и отравлений; методов контроля качества продуктов при хранении - демонстрирует знания возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной	- тестирование; - диктанты на адекватность применения профессиональной терминологии - подготовка сообщений, презентаций; -устный и письменный опрос; -экзамен

- правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля. Умеет: - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции - демонстрирует знания о правилах личной гигиены работников организации питания; классификации моющих средств, правила их применения, условиях и сроках хранения; правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации - демонстрирует знания микробиологического контроля на производстве. - умеет использовать лабораторное оборудование; - определяет основные группы микроорганизмов; - проводит микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам; - обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ; - производит санитарную обработку оборудования и инвентаря.	

Приложение 2.24

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физиология питания»: формирование знаний о физиологических механизмах процессов пищеварения, особенностях обмена веществ организма, роли питательных и минеральных веществ в структуре питания.

Дисциплина «Физиология питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 06, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.5	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	- пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, вида и формы обслуживания; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

		- методики составления рационов питания.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК 01 - ОК 06, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.5	Тема 1.1-1.5	16	Углубление З/У/Н

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**48**	**10**

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
Введение	**Содержание**		ОК 01-09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины физиологии питания.	2	
Тема 1.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание**		ОК 01 - ОК 06, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витамин подобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ вструктуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	
	Составление сравнительной таблицы «Значение питательных и минеральных веществ в питании человека».	4	
	Составление сравнительной таблицы «Значение витаминов, микроэлементов и воды в питании человека».	4	
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание**		
	Понятие о процессе пищеварения. Физико - химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	4	
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание**		
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	2	
	Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена веществ человека	4	

	Выполнение расчета калорийности сложного блюда.	2	
Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание**		ОК 01 - ОК 06, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.5
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
	Распределение количества белков, жиров и углеводов по приемам пищи	4	
Тема 1.5 Лечебное и лечебно-профилактическое питание	**Содержание**		
	Основные принципы лечебного питания. Методы щажения. Характеристика основных видов диет	2	
	Составление обобщающей таблицы для всех видов диет	2	
	Составление меню суточного рациона в соответствие с указанной диетой	4	
	Определение химического состава и калорийности диет	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мартинчик В. Н. Микробиология, физиология питания, санитария / В.Н. Мартинчик, А.А. Королев., Ю.В. Несвижский. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.:
3. Физиология питании, санитария и гигиена: учеб, пособие. — М.: Изд-во РЭА им. Плеханова, 2019.
4. Химический состав российских продуктов питания / под ред. И. М. Скурихина, В.А. Тутельяна. — М.: Де Ли-принт, 2020
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
8. 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
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2020г 376с
2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред. проф. образования - М, «Академия», 2016г.352с
3. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. www.service-holod.ru/SanPiN/SanPiN_2_3_2_560_96.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания. Умеет: рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	- демонстрирует знания относительно основных понятий и терминов, физиологию основных групп микроорганизмов; - демонстрирует знания суточной нормы потребления человека в пищевых веществах; - демонстрирует знания о роли основных процессов в организме; - демонстрирует знания о суточном расходе энергии; - демонстрирует знания о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения; - демонстрирует знания методик составления рационов питания; - умеет использовать научную литературу; - определяет основные рационального питания для различных категорий.	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение творческих работ и их защита - тестирование - устный опрос - дифференцированный зачет

Приложение 2.25

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1	- 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;	- 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

		- 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.	

1.4 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	90	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**100**	**20**

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**
Введение	**Содержание**	**2**	ОК 1-09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		**42/20**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4/4	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4/4	

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	4/4	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4/4	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4/4	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	
Раздел 2 Организация снабжения складского хозяйства предприятия общественного питания		**46**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.	2	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2	

	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	Подбор технического оснащения складских помещений	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной и д.р.	2	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание**		ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.5	**Содержание**		

Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов.	2	ОК 01 - ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе.	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
Самостоятельная работа обучающихся:		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Всего:		**100/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Нормативно-техническая литература:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020 г.) // Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.

2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // Собрании законодательства РФ. 2020. № 39. Ст. 6085.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. 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 // Российская газета. 2003. 20 июня. № 119/1.

12. 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») // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. 2001. № 45.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. 2002. № 22.

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (с изм. от 10 июня 2016 г.) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. 2002. № 1.

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

3.2.2. Дополнительные источники

1. https://ohranatruda.ru/ [Информационный портал]: Охрана труда в России
2. https://tovaroveded.ru/ [сайт]: Сайт для товароведов.
3. http://foodprom.ru/journals [сайт]: Издательство «Пищевая промышленность».
4. http://zaita.ru/sroki-hranenija [сайт]: ЗаИтА: сроки хранения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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,	- демонстрирует знания относительно ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - демонстрирует знания общих требований к качеству сырья и продуктов; - демонстрирует знания условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - демонстрирует знания методов контроля качества продуктов при хранении; - демонстрирует знания способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение творческих работ и их защита - тестирование - устный опрос - экзамен

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. Умеет: - 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	- демонстрирует знания видов снабжения; - демонстрирует знания видов складских помещений и требований к ним; - демонстрирует знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - демонстрирует знания методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - демонстрирует знания программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - разбирается в современных способах обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - демонстрирует знания методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - демонстрирует знания правил оценки состояния запасов на производстве; - демонстрирует знания процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - демонстрирует знания правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - перечисляет виды и характеризует сопроводительную документацию на различные группы продуктов;	

числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- определяет наличие запасов и расход продуктов; - осуществляет оценку условий хранения и состояния продуктов и запасов; - проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	

Приложение 2.26

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания»: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	- 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;	- 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	- 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов

	- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.	сложного ассортимента; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности

			продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**64**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание**		ОК 01-09
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.	2	
Раздел 1. Механическое оборудование		**22/8**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1. Классификация механического оборудования.	**Содержание**		
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	2	
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание**		
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного Классификация и характеристика.	2	
	Освоение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2/2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание**		
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.	2	
	Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2/2	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических	**Содержание**		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).	2	

товаров, для процессов вакуумирования и упаковки	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	2/2	
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание**		
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.	2/2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		**16/4**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование	**Содержание**		
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2/2	
Тема 2.2. Жарочное оборудование	**Содержание**		
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2/2	
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование. СВЧ-аппараты. Оборудование для раздачи пищи. Оборудование для бариста	**Содержание**		
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование		**8**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Содержание		

Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	**Содержание**		
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы.	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		**14**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание**		
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания.	2	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства, и реализация готовой продукции в организациях питания	**Содержание**		
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.	2	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	

	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к лабораторным, практическим занятиям; оформление лабораторных, практических работ		**2**	
Всего:		**64/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенная в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для среднего профессионального образования. М.: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 378 с.

2. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. М.: Юрайт, 2020. - 695 с.

Нормативно-техническая литература:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020 г.) // Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.

2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // Собрании законодательства РФ. 2020. № 39. Ст. 6085.

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

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

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

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (с изм. от 10 июня 2016 г.) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. 2002. № 1.

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

3.2.2. Дополнительные источники

1. https://ohranatruda.ru/ [Информационный портал]: Охрана труда в России

2. https://www.food-service.ru/catalog/ [сайт]: Каталог оборудования для организаций питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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;	- демонстрирует знания классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - перечисляет и характеризует принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - разбирается в прогрессивных способах организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - демонстрирует знания правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - демонстрирует знания методики расчета производительности технологического оборудования; - демонстрирует знания способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение практических работ и их защита - тестирование - устный опрос - дифференцированный зачет

- правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания. Умеет: - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов	хлебобулочной и кондитерской продукции; - демонстрирует знания правил электробезопасности, пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания; - определяет вид и осуществляет рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - осуществляет организацию рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - осуществляет подготовку к работе, использованию технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявляет риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - осуществляет оценку эффективности использования оборудования; - планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - осуществляет контроль соблюдения графиков	

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.	технического обслуживания оборудования и исправности приборов безопасности и измерительных приборов; - осуществляет оперативное взаимодействие с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - производит расчёт производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	

Приложение 2.27

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование у обучающихся теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области ресторанной индустрии, направленных на усовершенствование организации ресторанного обслуживания, управления в ресторанных заведениях, развитие профессиональных способностей и качеств, необходимых специалистам ресторанного бизнеса.

Дисциплина «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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 4.1 ПК 4.6 ПК 5.1 ПК 5.6 ПК 6.1 - ПК 6.5	- определять виды, типы и классы организаций общественного питания на основании ассортимента предоставляемых услуг, определять рынок ресторанных услуг; - осуществлять этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации	- виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг, основные источники информации и ресурсы для определения типа и класса предприятий общественного питания; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания, выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания, и расчет их необходимого количества в соответствии	- 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; - разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	общественного питания; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло, заменять использованную посуду и приборы; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подача меню; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - сервировку столов, различных современных направлений; - управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей профессиональной деятельности; - выстраивать траектории, профессионально взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	с типом и классом организации общественного питания; сервировку столов, современные направления сервировки; - приемы складывания салфеток для различных приемов и банкетов; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - способы подготовки к работе посуды и стекла, и замены использованной посуды и приборов; - правила встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; осуществление консультирования потребителей; - правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги; - определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - сервировку столов, современные направления сервировки; - психологию коллектива, психологию личности, управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.;	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	- оформлять бланк заказа меню; оформлять документы; - излагать свои мысли на государственном языке. встречи, приветствия, размещения гостей, подача меню; - выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- правила оформления документов, счетов, бланк заказа меню; - особенности социального и культурного контекста, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; - правила предоставления счета и расчета с потребителями; - средства и устройства информатизации, использование в процессе обслуживания инвентаря, вес измерительного и торгово - технологического оборудования, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - характеристику и правила использования инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5	Тема 1.3-1.10	22	Углубление З/У/Н

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	82	24
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**92**	**24**

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. Организация обслуживания			
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Типы предприятий общественного питания (признаки, определяющие тип предприятия общественного питания)	2	
	Местоположение предприятий общественного питания (факторы местоположения, оказывающие влияние на доходность предприятия питания)	2	
	Мировая классификация предприятий общественного питания (категории и современные форматы предприятий общественного питания)	2	
	Составить презентацию на тему «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания в мире, регионе. Позиционирование предприятия общественного питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания, прогнозирования спроса на услуги общественного питания и сегмента потребителя	2	
Тема 1.2 Услуги общественного питания и требования к ним.	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	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	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их	2	

	характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 1. 3 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляцияторговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2	
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	Применения правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2/2	
	Правила взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
Тема 1.4 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	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	2	
	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	
	Ознакомление с торговыми помещениями предприятий общественного питания (урок- экскурсия - подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	4/2	
		2/2	

	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		
Тема 1.5 Информационное обеспечение процесса	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению	2	
	Виды банкетных меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению. Карты вин, коктейлей ресторана	2	
	Виды карт вин, коктейлей ресторана. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению.	2	
	Оформление меню и карты вин для различных типов предприятий общественного питания.	2/2	
	Тренинг по принятию заказа на разработанное меню	4/2	
Тема 1. 6. Этапы организации обслуживания	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и. приборов. 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	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2/2	
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/2	
Тема 1.7 Организация процесса обслуживания взале	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	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 безалкогольныхнапитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, сервировки стола для различных форм и методов обслуживания составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	4/2	

Тема 1.8 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.	2	
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд, сладких, напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	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.	4/2	
Тема 1. 9 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	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.	2	
	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.	2	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на основных банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах. Оформление заказов на разные виды банкетов.	4/2	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на тематических банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах. Оформление заказов на разные виды банкетов.	4/2	
Тема 1.10	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1,
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций,	2	

Специальные формы обслуживания	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.		ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1 - ПК 6.5
	Тренинг по отработке приемов специального обслуживания.	2/2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		**8**	
Всего:		**92/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Организации обслуживания», оснащенная в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2016. – 432 с.
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
3. 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.
4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — Москва: Академия, 2021. – 192 с.
5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва: Академия, 2021.
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. 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.
9. 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. Дополнительные источники

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг, основные источники информации и ресурсы для определения типа и класса предприятий общественного питания; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания, выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания, и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; сервировку столов, современные направления сервировки; - приемы складывания салфеток для различных приемов и банкетов; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - способы подготовки к работе посуды и стекла, и замены использованной посуды и приборов; - правила встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; осуществление консультирования потребителей; - правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги;	- знает виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг, основные источники информации и ресурсы для определения типа и класса предприятий общественного питания; - знает подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания, выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - знает как подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания, и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; сервировку столов, современные направления сервировки; - знает приемы складывания салфеток для различных приемов и банкетов; - знает правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - знает способы подготовки к работе посуды и стекла, и замены использованной посуды и приборов; - знает правила встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - знает правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги; - знает как составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; осуществление консультирования потребителей; - знает правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги;	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение лабораторно-практических работ и их защита - тестирование - устный опрос - экзамен

- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - сервировку столов, современные направления сервировки; - психологию коллектива, психологию личности, управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.; - правила оформления документов, счетов, бланк заказа меню; - особенности социального и культурного контекста, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; - правила предоставления счета и расчета с потребителями; - средства и устройства информатизации, использование в процессе обслуживания инвентаря, вес измерительного и торгово - технологического оборудования, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - характеристику и правила использования инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования. Умеет: определять виды, типы и классы организаций общественного питания на основании ассортимента предоставляемых услуг, определять рынок ресторанных услуг; - осуществлять этапы подготовки организации общественного питания	- демонстрирует определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - знает сервировку столов, современные направления сервировки; - знает психологию коллектива, психологию личности, управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - знает правила оформления документов, счетов, бланк заказа меню; - знает особенности социального и культурного контекста, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - знает правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - знает правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; - знает правила предоставления счета и расчета с потребителями; - знает средства и устройства информатизации, использование в процессе обслуживания инвентаря, вес измерительного и торгово - технологического оборудования, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - знает характеристику и правила использования инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - умеет определять виды, типы и классы организаций общественного питания на основании ассортимента предоставляемых услуг, определять рынок ресторанных услуг;	

к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло, заменять использованную посуду и приборы; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подача меню; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - сервировку столов, различных современных направлений; - управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей профессиональной деятельности; - выстраивать траектории, профессионально взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - оформлять бланк заказа меню; оформлять документы; - излагать свои мысли на государственном языке. встречи, приветствия, размещения гостей, подача меню;	- умеет осуществлять этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - умеет соотносить этапы организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - умеет складывать салфетки разными способами; - умеет соблюдать личную гигиену; - умеет подготавливать посуду, приборы, стекло, заменять использованную посуду и приборы; - умеет встречать, приветствовать, размещать гостей, подача меню; - умеет осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - умеет разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; -умеет принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги; - умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - демонстрирует сервировку столов, различных современных направлений; - умеет управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей профессиональной деятельности; -умеет выстраивать траектории, профессионально взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - умеет оформлять бланк заказа меню; - умеет оформлять документы;	

- выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- умеет излагать свои мысли на государственном языке. встречи, приветствия, размещения гостей, подача меню; - умеет выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - умеет соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - умеет предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - умеет применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение; - умеет эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	

Приложение 2.28

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента, маркетинга»: изучение теоретических основ экономики, менеджмента, маркетинга и формирование навыков их практического применения при решении конкретных задач эффективного развития производства, возникающих в процессе профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента, 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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09 ПК 6.2 - ПК 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;	- 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;	- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других

	- 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 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	- 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, 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	категорий работников кухни на рабочем месте.

	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	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 сырьем, 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	

	ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования	

		предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой,	

		коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	84	6
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**96**	**6**

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. Основы экономики		**48/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание**		
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание**		
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению	2	

	документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.		
	Расчет покупательских фондов населения и емкости рынка, производственной мощности кухни	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание**		
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс	2	
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения	2	
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы	2	
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах. Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости	2	
	Составление продуктового баланса. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания, и пропускной способности зала	2/2	
	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом	2	
	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет показателей плана по труду, изучение их взаимосвязи	2	

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание**		
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.	2	
	Расчет розничной и продажной цены	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	**Содержание**		
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.	2	
	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	**Содержание**		
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	
	Расчет основных видов прибыли	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание**		
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2	
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Методика расчета платежей по кредитам.	2	
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	

	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией. Расчет НДС, налога на прибыль	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		**20/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание**		
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.	2	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	
	Решение ситуативных задач по планированию деятельности организации (предприятия) общественного питания. Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду.	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание**		
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда. Анализ и прогнозирование трудовых показателей	2	
Тема 2.3.	**Содержание**		

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2	
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	
	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2/2	
Раздел 3. Основы маркетинга		**16/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание**		
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса	2	
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO9000). Разработка нового товара (услуги)	2	
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование	2	

	спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание**		
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания**.**	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	
	Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания. Составление рекламных текстов на товары и услуги	2/2	
	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
Промежуточная аттестация: экзамен		**8**	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к практическим занятиям; оформление практических работ		**4**	
Всего:		**96/6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016-880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01-01. - М: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2017.

Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2015. - 312 с. 12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с.

https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

1. 2. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
2. http:// www.Economi.gov.ru
3. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
4. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию; - требования к оформлению документов, права и обязанности	- демонстрирует понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - знает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - знает виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - знает сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - знает классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - знает цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - знает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - знает факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); - знает 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;	- письменный опрос - контрольная работа - защита реферата - выполнение практических работ и их защита - тестирование - устный опрос - экзамен

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 сырьем, 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 ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;	- знает требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - знает виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - знает 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; - знает понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - знает источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания; - знает документы, используемые в кладовых предприятия, товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; - знает учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - знает понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности	

- требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие	зала и коэффициента ее использования; - знает требования к реализации продукции общественного питания; - знает количественный и качественный состав персонала организации; - знает показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - знает формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - знает состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - знает основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - знает понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - знает сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - знает 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; - знает понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	

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. Умеет: - 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	- знает сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - знает стили управления; - знает способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - знает правила делового общения в коллективе; - знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - знает понятие сегментация рынка; - знает методы проведения маркетинговых исследований; - знает понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - знает организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. - умеет участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - умеет рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - умеет анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - умеет рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - умеет проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	

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 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;	- умеет 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); - умеет 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; - умеет анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - умеет вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - умеет калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; - умеет рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; - умеет рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - умеет планировать и контролировать собственную	

- управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	деятельность и деятельность подчиненных; - умеет выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - умеет управлять конфликтами и стрессами в организации; - умеет применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - умеет анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - умеет составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - умеет анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - умеет прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - умеет анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - умеет грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - умеет проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	

Приложение 2.29

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.

Дисциплина «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:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 07, ОК 09	- использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	- 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; - 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.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Основные/дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование разделов, темы (код)**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Углубление З/У ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09	Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений в сфере поварского и кондитерского дела	10	Формирование правовой культуры
2	Углубление З/У ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 09	Тема 2.1. Виды юридической ответственности и судебный порядок разрешения споров	12	Формирование правовой культуры

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**54**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности в сфере поварского и кондитерского дела		**36/8**	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений в сфере поварского и кондитерского дела	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования	2	
	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности	2	
	Основные нормативно-правовые документы в сфере поварского и кондитерского дела	2	
	Анализ и использование законодательства Российской Федерации в сфере поварского и кондитерского дела	2/2	
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в Российской Федерации	**Содержание**	**8**	ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Граждане как субъекты предпринимательской деятельности	2	
	Правовой статус юридических лиц в Российской Федерации	2	
	Организационно-правовые формы юридических лиц	2	
	Анализ и оценка особенностей статуса коммерческих и некоммерческих юридических лиц в Российской Федерации	2/2	
Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений в экономической деятельности организации	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Гражданско-правовой договор: общие положения	2	
	Договоры купли-продажи, поставки, аренды	2	
	Договор подряда, транспортные договоры и договор простого товарищества	2	
	Анализ и оценка гражданско-правового договора в условиях рыночной экономики	2/2	
Тема 1.4. Правовое регулирование	**Содержание**	**12**	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правовое регулирование занятости и трудоустройства	2	

трудовых отношений в экономической деятельности организации	Трудовой договор: порядок его заключения, основания прекращения	2	
	Рабочее время и время отдыха	2	
	Заработная плата	2	
	Социальное обеспечение граждан	2	
	Использование Трудового кодекса РФ для составления и заключения трудового договора	2/2	
Раздел 2. Юридическая ответственность в Российской Федерации		**16/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 09
Тема 2.1. Виды юридической ответственности и судебный порядок разрешения споров	**Содержание**	**12**	
	Дисциплинарная ответственность работника	2	
	Материальная ответственность	2	
	Административные правонарушения и административная ответственность	2	
	Ответственность субъектов предпринимательской деятельности за нарушение обязательств: основания и особенности	2	
	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	2	
	Анализ и оценка результатов и последствий различных видов правонарушений, разграничение дисциплинарной, материальной и административной ответственности	2/2	
	Анализ и оценка роли арбитражных и третейских судов в разрешении экономических споров	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего		**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования [Текст] / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под редакцией А. Я. Капустина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 382 с. – (Профессиональное образование).
2. Комментарий к Арбитражному процессуальному кодексу Российской Федерации (постатейный) [Текст] / Уральский гос. юрид. ун-т; под ред. д.ю.н., проф. В. В. Яркова. – 4-е изд., испр. и перераб. – Москва: Статут, 2020. – 1071 с.
3. Комментарий к Кодексу Российской Федерации об Административных правонарушениях (постатейный) с практическими разъяснениями официальных органов и постатейными материалами [Текст] – 20-е издание, переработанное и дополненное. (Серия «Профессиональные комментарии законодательства Российской Федерации») Автор комментариев и составитель – В.С.Чижевский – М.: Книжный мир, 2018. – 1098 с.
4. Комментарий к Конституции Российской Федерации [Текст] / С. А. Комаров [и др.]; под редакцией С. А. Комарова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 333 с. – (Профессиональные комментарии).
5. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно-практический и судебной практики). Книга 2. [Текст] / под ред. В.И. Шкатуллы. – 19 изд. – М.: Прометей, 2020. – 850 с.
6. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / В.В.Румынина. – 9-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.
7. Степанов, С. А. Комментарий к Гражданскому кодексу Российской Федерации (учебно-практический) [Текст] / ред. С. А. Степанов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Проспект, 2019. – 1648 с.
8. Хабибулин, А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник [Текст] / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 336 с.: ил. – (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Власов, В.А., Шерстяных, А.С. Некоторые актуальные аспекты правового механизма деятельности органов внутренних дел Российской Федерации в системе обеспечения продовольственной безопасности [Текст] // Аграрное и земельное право. – 2020. – №7 (187). – С. 61-65.
2. Воронцова, Е.В., Воронцов, А.Л. Национальная безопасность в продовольственной сфере: организационно-правовые проблемы обеспечения качества пищевой продукции в условиях глобализации пищевого рынка [Текст] // Юридический вестник Дагестанского государственного университета. – 2020. – №3. – С. 37-44.
3. Воронцова, Е.В., Воронцов, А.Л. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции как основа обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации в условиях

глобализации пищевого рынка [Текст] // Юридический вестник Дагестанского государственного университета. – 2021. – №4. – С. 75-80.
4. Михайлова, Н.В. Правовые механизмы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации (современный аспект) [Текст] // Образование. Наука. Научные кадры. – 2021. – №3. – С. 62-64
5. Попова, О.В., Примак, Т.К., Федоров, М.В. Ответственность за правонарушения в области изготовления и обращения пищевой продукции в свете административной реформы [Текст] // Вестник экономической безопасности. – 2020. – №4. – С. 44-51.
6. Семякин, М.Н. Гражданско-правовое регулирование отношений, связанных с использованием технологий генной инженерии в сфере производства сельскохозяйственной продукции [Текст] // Российское право: образование, практика, наука. – 2020. – №5. – С. 4-15
7. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993г. (с поправками) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http: // www.garant.ru (25 авг. 2023).
8. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24 июля 2002г. № 95-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http: // www.garant.ru (25 авг. 2023).
9. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. № 195-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http: // www.garant.ru (25 авг. 2023).
10. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http: // www.garant.ru (25 авг. 2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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;	Демонстрирует знание конституционного и трудового права России; защищает свои гражданские права и свободы; свободно ориентируется в нормативно-правовых документах, связанных со сферой профессиональной деятельности; определяет актуальность документации в сфере профессиональной деятельности; различает организационно-правовые формы юридических лиц; оперирует правовыми нормами, регулирующими статус	Тестирование. Устный опрос. Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Проверочные работы. Оценка выполнения практического задания. Контрольные работы. Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных заданий. Оценка результата выполнения практических работ. Текущий контроль в форме собеседования, решения.

- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - 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. Умеет: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	субъектов предпринимательской деятельности в Российской Федерации; защищает свои права в сфере профессиональной деятельности; оформляет первичные документы для заключения трудового договора; демонстрирует знание законодательства в сфере трудоустройства; демонстрирует знание правовых норм в сфере социальной защиты населения; использует на практике нормы трудового права, регулирующие дисциплинарную и материальную ответственность работника; распознает различные виды административных правонарушений; демонстрирует знание различных форм защиты нарушенных прав. Пользуется профессиональной документацией для решения задач различного уровня сложности; применяет на практике нормы гражданского, гражданского процессуального и трудового законодательства для защиты своих прав; производит правовую оценку результатов и последствий различных видов деяний в своей профессиональной сфере.	

Приложение 2.30

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: приобретение знаний в области информационных технологий и выработка на их основе необходимых умений и навыков использования современных аппаратных и программных средств сбора, представления, хранения, передачи, обработки и анализа данных в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09	- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой, обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность;	- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	-

	- применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации.		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Основные/дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование разделов, темы (код)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Углубление З/У ОК 01 - ОК 09	Раздел 3 Тема 3.1	28	Формирование дополнительных З/У, в том числе в рамках цифровой экономики

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	120	36
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**124**	**36**

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. Автоматизированная обработка информации		**12**	
Тема 1.1 Автоматизированная обработка информации	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Информация, информационные процессы и информационное общество.	2	
	Технические средства персонального компьютера.	2	
	Основные понятия автоматизированных информационных систем.	2	
	Классификация информационных систем.	2	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2	
	Работа с переводом иностранного текста.	2	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**56**	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.1 Работа с текстовым редактором.	**Содержание**		
	Текстовые редакторы. Свойства текстового редактора Word.	2	
	Создание комбинированных документов.	2	
	Создание меню и карты вин.	2	
	Составление и оформление резюме.	2	
	Создание анкеты.	2	
	Оформление рекламных буклетов.	2	
	Составление и оформление объявлений.	2	
	Оформление визитных карточек.	2	
	Оформление приказов.	2	
	Должностные инструкции.	2	
	Типовые бланки профессиональных документов.	2	
Тема 2.2	**Содержание**		

Работа с графическим редактором	Растровые и векторные графические редакторы.	2	
	Работа с растровым редактором, создание комбинированных изображений.	2	
	Иллюстрации к дипломной работе.	2	
	Блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП	2	
Тема 2.3 Работа с презентациями	**Содержание**		
	Компьютерные презентации.	2	
	Создание компьютерных презентаций.	2	
	Анимация в презентации.	2	
Тема 2.4 Работа с электронными таблицами	**Содержание**		
	Электронные таблицы, возможности Excel.	2	
	База данных Access. Возможности с БД	2	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2	
	Работа с электронной таблицей.	2	
	Условная функция и логические выражения.	2	
	Расчет заработной платы сотрудников.	2	
	Построение различного рода диаграмм и графиков на основе табличных данных.	2	
	Создание итоговых и сводных таблиц.	2	
	Работа с калькуляционными картами.	2	
	Оформление текста в таблице.	2	
Раздел 3. Основы работы в профессиональных программах для общепита.		**36/36**	ОК 01 - ОК 09
Тема 3.1. Основы работы в профессиональных программах для общепита.	**Содержание**		
	Знакомство с программой 1С: ОБЩЕПИТ.	2	
	Заполнение справочников: виды блюд, виды питания, номенклатура продуктов.	2	
	Заполнение справочников: номенклатура блюд, список сотрудников, места хранения, список контрагентов.	2	
	Общие элементы документов.	2	
	Составление меню, плана-меню.	2	
	Работа с документами. Заказ товара.	2	
	Доступ к журналам. Характеристики журнала.	2	
	Составление меню банкета. Заказы банкетов.	2	

	Перемещение продуктов, блюд. Сличительные ведомости.	2	
	Работа с отчетами.	2	
	Знакомство с программой R-keeper.	2	
	Заполнение основных справочников системы (список продуктов, единиц измерения, корреспондентов.)	2	
	Создание калькуляционных карт блюд. Принципы расчёта себестоимости. Определение порядка списания.	2	
	Работа с документами.	2	
	Работа с таблицами.	2	
	Работа с документами. Заказ товара.	2	
	Списание продаж, инвентаризация.	2	
	Формирование отчетов.	2	
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**10**	ОК 01 - ОК 09
Тема 4.1 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	**Содержание**		
	Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет. Локальная сеть	2	
	Работа с электронной почтой	2	
	Поиск информации в Интернете	2	
	Работа с адресацией в Интернете	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных(профессиональных задач); подготовка сообщений		4	
Всего:		**124/36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
6. 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. 506
7. 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.
8. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 444 с. – ISBN 978–5–8114–6920–8. 3.2.2.

3.2.2. Дополнительные источники

1/ Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 238 с.

2. 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.
3. Университетская библиотека online [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.biblioclub.ru (дата обращения: 09.09.2022).
4. Справочная система MS Windows. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.microsoft.com/ru–ru/windows/ (дата обращения: 09.09.2022).
5. Справочная система MS Office. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://products.office.com/ru–ru/home (дата обращения: 09.09.2022).
6. Федеральный центр информационно–образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 09.09.2022).

7. Ведущий образовательный портал России [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://infourok.ru/ (дата обращения 09.09.2022).
8. Образовательный портал для педагогов [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://znanio.ru/ (дата обращения 09.09.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	- знает основы автоматизированной обработки информации; - знает основы работы в базовых системных программных продуктов; - знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знает методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	- оценка результатов выполнения практической работы; - экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - защита рефератов; - дифференцированный зачет
Умеет: - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой, обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность;	- умеет пользоваться автоматизированной обработкой информации; - умеет работать в базовых системных программных продуктов; - умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - умеет использовать в профессиональной	

- применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации.	деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - умеет обеспечивать информационную безопасность, пользоваться антивирусными программами; - умеет осуществлять поиск информации в сети Интернет.	

Приложение 2.31

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 ОХРАНА ТРУДА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: развитие профессиональных компетенций в области организации охраны труда в организации, освоение теории и методологии обеспечения безопасности труда.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5	- 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; - Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- Системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда; - 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);	- 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; - Разработке различных видов меню, разработке 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;

	- Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	- Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.	- Осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - Организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - Обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Основные/дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование разделов, темы (код)**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**34**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организационно-правовые и теоретические основы охраны труда		**14/4**	
Тема 1.1. Введение. Организация работы и система управления охраной труда	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
	Цель и задачи дисциплины её связь с дисциплинами учебного курса. Практическое значение охраны труда в подготовке техников-технологов.	2	
	Понятие «управление охраной труда». Задачи управления охраной труда. Нормативная основа управления охраной труда. Последовательность мероприятий по разработке и внедрению стандартов предприятия по безопасности труда	2/2	
Тема 1.2. Основные законодательные и нормативные акты по охране труда	**Содержание**		
	Основные законодательные и нормативные акты по охране труда Конституция РФ, Трудовой кодекс. Единые, отраслевые и межотраслевые правила по охране труда. Регулирование режима труда и отдыха в организациях. Оптимизация труда и отдыха в условиях маркетинга с учетом интенсивности труда. Правовое регулирование труда женщин и молодежи. Предельная норма переноски тяжестей для женщин и подростков. Оплачиваемые отпуска и оплата труда. Льготы для молодежи, установленные Трудовым кодексом РФ. Заработная плата и отпуска рабочим и служащим моложе 18 лет	2	
Тема 1.3. Опасные и вредные производственные факторы, классификация вредных веществ	**Содержание**		
	Основные стадии идентификации негативных производственных факторов. Классификация опасных и вредных факторов. Физические, химические негативные факторы по характеру воздействия на организм человека. Биологические и психофизиологические негативные факторы. Классификация вредных веществ и общие требования безопасности	2	
	Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве. Опасные и вредные виды работы. Классы опасностей воздействия на организм вредных веществ.	2/2	
Тема 1.4. Обучение и инструктажи по охране труда	**Содержание**		
	Обучение и инструктажи по охране труда. Организация обучения работающих вопросам безопасности труда. Общие положения Системы стандартов безопасности труда. Роль	2	

	обучающего фактора, как решающего звена безопасности производства в условиях рынка		
	Выполнение функциональных обязанностей по охране труда работодателем, специалистами, работниками. Закон РФ «О коллективных договорах и соглашениях». Основные обязательства администрации или работодателя по охране труда в коллективном договоре или соглашении. Штрафные санкции. Роль специалистов в разработке и утверждении коллективных договоров. Источники финансирования мероприятий по охране труда	2	
Раздел 2. **Расследование, анализ, учет и отчетность по травматизму и профессиональным заболеваниям**		**8/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
Тема 2.1. Методы и системы анализа травматизма, классификация, расследование несчастных случаев	**Содержание**		
	Методы и системы анализа травматизма. Причины травматизма и заболеваемости, ущерб от неудовлетворительного состояния охраны труда. Относительные показатели производственного травматизма. Методы анализа производственного травматизма. Статистическая отчетность по охране труда. Автоматизированные системы анализа травматизма и заболеваемости. Математические методы для анализа травматизма. Краткосрочные, среднесрочные вероятностные прогнозы травматизма и учет их в профилактической работе по безопасности труда.	2	
	Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Методика расследования производственных травм. Расследование групповых, тяжелых и смертельных травм. Классификация производственных травм. Социальное страхование	2	
Тема 3.1. Метеорологические условия и их нормирование в производственных помещениях	**Содержание**		
	Метеорологические условия и их нормирование в производственных помещениях. Понятие «оптимальные» и «допустимые» микроклиматические условия. Категории работ на основе общих энергозатрат организма. Методы и средства оценки микроклимата.	2	
	Виды вентиляции по способу перемещения воздуха и по принципу организации воздухообмена. Системы отопления. Производственный шум, вибрация. Мероприятия по уменьшению их воздействия на организм человека. Освещенность производственных помещений.	2/2	
Раздел 3. **Техника безопасности и электробезопасность**		**4/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
Тема 4.1. Техника безопасности, её значение и задачи	**Содержание**		
	Техника безопасности, значение и задачи. Лица, ответственные за состояние охраны труда при проведении работ на предприятии	2/2	
	Содержание		

Тема 4.2. Электробезопасность на предприятии ОП	Защита от атмосферного электричества. Элементы молниезащиты. Статическое электричество и меры защиты от него. Виды электротравм, средства защиты при работе с током. Классификация помещений в зависимости от влажности	2	
Раздел 4. Пожарная безопасность		**8/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
Тема 5.1. Основные причины пожаров, виды и условия горения на предприятиях	**Содержание**		
	Пожар и пожарная безопасность. Анализ основных причин пожаров в агропромышленном производстве. Физико-химические основы процесса горения, виды горения.	2	
Тема 5.2. Общие требования пожарной безопасности и организация пожарной охраны	**Содержание**		
	Противопожарные требования при планировке предприятий и зданий. Организация противопожарных формирований в зависимости от величины и структуры предприятия. Классификация производств, веществ и материалов по пожарной и взрывной опасности. Эвакуация людей из производственных помещений и учебных заведений.	2	
	Огнетушители. Огнегасительные вещества. Пожарное водоснабжение. Огнегасительные вещества и первичные средства тушения пожаров	2/2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Всего		**34/10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М.: Издательский центр «Академия», 2014

3.2.2. Дополнительные источники

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда; - Обязанности работников в области охраны труда; - Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- Демонстрирует знания относительно системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты; - Демонстрирует знания относительно обязанностей работников в области охраны труда; - Демонстрирует знания относительно фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или	- оценка результатов выполнения практической работы; - экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - защита рефератов;

- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности. Умеет: - 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; - Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - Демонстрирует знания относительно возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками; - Демонстрирует знания относительно порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - Демонстрирует знания относительно порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - Демонстрирует знания относительно порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методики оценки условий труда и травмобезопасности. - Выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски; - Использует средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - Проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - Разъясняет подчиненным работникам (персоналу)	- дифференцированный зачет

- Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	содержание установленных требований охраны труда; - Разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - Ведет документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	

Приложение 2.32

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: изучение и применение знаний по безопасности жизнедеятельности для профессионального и личностного развития.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	- пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - Основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)	-

	деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Основные/дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование разделов, темы (код)**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
Вариативные часы не предусмотрены				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**74**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		**28**	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	**Содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера	2	
	Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм, понятие и меры по его предупреждению и противодействию	2	
	Основы пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.	2	
	Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Правила поведения при угрозе и при совершенном террористическом акте	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	**Содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Оружие массового поражения (ОМП). Ядерное, оружие и его поражающие факторы. Действие населения в очаге ядерного поражения	2	
	Химическое и биологическое оружие. Действие населения в очаге поражения	2	
	Средства индивидуальной и коллективной защиты населения. Порядок проведения эвакуационных мероприятий	2	
	Действия населения в очаге поражения ОМП	2	
	Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов оружия массового поражения и при ЧС	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы	**Содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	

обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	2	
	Действия населения по сигналам ГО. Основные виды аварийно – спасательных работ	2	
	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы		**12**	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	2	
	Национальная безопасность РФ. Принципы ее обеспечения.	2	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Состав вооруженных сил Российской Федерации. Виды и рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
Тема 2.3. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Военная служба по контракту	2	
	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	2	
	Общая физическая и строевая подготовка	2	
Раздел 3 Основы медицинских знаний		**24**	
Тема 3.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	2	
	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Первая помощь при наружных кровотечениях	2	
	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	

	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
	Первая помощь при переломах, травмах различных областей тела. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	
Тема 3.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	2	
	Правила госпитализации инфекционных больных	2	
Тема 3.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание**	**8**	
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	
	Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Промежуточная аттестация - экзамен		**8**	
Всего:		**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476255

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469913

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

4. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

5. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469524

6. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469496

7. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279821 .

8. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112 .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

2. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 «Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

3. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. N 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

4. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 г. N 68-ФЗ

5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 г. N 7-ФЗ

6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 г. N 123-ФЗ

7. Федеральный закон «О воинской обязанности и воинской службе» от 28.03.1998 г. N 53-ФЗ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;	- применяет знания и определяет угрозу пожарной безопасности; - демонстрирует знания: эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму - дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия - формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения; - владеет знаниями об организации и порядке	- тестирование по темам курса - оценка и анализ результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ - подготовка и выступление с презентацией - решение ситуационных задач - экзамен

- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни;	призыва граждан на военную службу	
Умеет: - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	- применяет умения при: оказании первой медицинской помощи в различных ситуациях; - владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; - определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние - составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	

Приложение 2.33

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация предпринимательской деятельности»: формирование и развитие самостоятельного. экономического мышления в системе бизнес-планирования.

Дисциплина «Организация 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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09	- разрабатывать предпринимательские бизнес-идеи; - ставить цели в соответствии с идеями; - использовать информацию о рынке, выбирать систему налогообложения; - проводить отбор, подбор и оценку персонала; - в соответствии с изменениями влияния внешней или внутренней среды определять направление бизнеса; - выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; - обосновывать ценовую политику.	- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - понятие, функции и виды предпринимательства; - порядок создания собственного дела; - юридическая ответственность предпринимателя; - формы государственной поддержки малого бизнеса; - системы налогообложения; - порядок найма персонала; - сущность и назначение бизнес-плана, методику составления и оценки эффективности	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	6
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**34**	**6**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Содержание и виды предпринимательской деятельности	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Цели и задачи курса «Основы предпринимательской деятельности». Значение дисциплины в программе подготовки квалифицированных специалистов. Предпринимательство как особый вид деятельности. Развитие предпринимательства в России.	2	
	Объекты и субъекты предпринимательства. Отличия предпринимателя от других экономических субъектов. Цели предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. Организационно-правовые формы предпринимательства.	2	
Тема 2. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность в РФ.	**Содержание**		
	Конституция РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, Федеральные законы, регламентирующие предпринимательскую деятельность.	2	
Тема 3. Порядок регистрации предпринимательской деятельности	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Оформление документов, необходимых при регистрации предпринимательской деятельности. Порядок регистрации в соответствующих учреждениях и фондах. Заявление о государственной регистрации. Открытие расчетного счета в банке. Лицензирование.	2/2	
Тема 4. Налогообложение предпринимательской деятельности	**Содержание**		
	Налоговая политика государства в сфере бизнеса. Система налогообложения, применяемая субъектами малого и среднего бизнеса.	2	

	Удержания и уплата налога. Ответственность за нарушения Налогового законодательства.		
Тема 5. Бухгалтерский учёт и отчётность	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Краткие сведения о бухгалтерском учете. Бухгалтерская отчетность. Налоговый учет. Учет результатов хозяйственной деятельности при УСН. Книга учета доходов и расходов. Налоговая отчетность: формы, порядок сдачи. Отчетность в Федеральную службу государственной статистики.	2	
Тема 6. Имущественные, финансово- кредитные ресурсы для малого предпринимательства.	**Содержание**		
	Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности. Собственные, заемные и привлеченные средства предпринимателя. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта. Финансовый менеджмент. Выручка. Себестоимость. Прибыль. Лизинг, факторинг, микрокредитование – новые возможности финансирования для субъектов малого предпринимательства.	2	
	Анализ и планирование финансов предприятия. Кредит как источник финансирования малого предпринимательства. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Требования кредитных организаций, предъявляемые к потенциальным заемщикам – субъектам малого бизнеса. Программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства.	2	
Тема 7. Маркетинг в предпринимательской деятельности	**Содержание**		
	Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей. Цены и ценовая политика. Продвижение товаров и услуг на рынок. Каналы поставки. Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности. Реклама и PR	2	
Тема 8. Управление персоналом	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Отбор, подбор, оценка персонала. Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание. Срочные трудовые договоры. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора по различным основаниям. Особенности заключения, изменения, расторжения трудовых договоров, заключенных между индивидуальным предпринимателем-работодателем и работником.	2/2	

	Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность работодателя за нарушение трудового законодательства	2	
Тема 9. Предпринимательство в строительной отрасли	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Структура строительной отрасли и тенденции ее развития. Место предпринимательства в строительной отрасли. Возможность создания предпринимательской структуры в строительной отрасли (по специальности).	2	
Тема 10. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана	**Содержание**		ОК 01 - ОК 09
	Типовая структура бизнес-плана предпринимательского проекта**.** Титульная страница бизнес-плана. Резюме проекта. Описание компании. Описание продукта или услуги. Маркетинговый анализ. Конкуренция. Стратегия продвижения товара. План производства**.**	2	
	Организационный план. План по персоналу. Организационная структура и управление. Финансовый план**.** Стратегия финансирования**.** Анализ рисков проекта. Приложения к бизнес-плану.	2	
	Разработка и презентация бизнес-проекта	2/2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Всего:		**34/6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванова Е. В. Предпринимательское право: учебник для СПО / Е. В. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 272 с. — (Профессиональное образование). — URL: https: // urait.ru. — Режим доступа: по подписке.
2. Кузьмина Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 417 с. — (Профессиональное образование).
3. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебник / М.Г. Лапуста. — Изд. испр. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 384 с.
4. Ручкина Г.Ф. Предпринимательское право. Краткий курс: учебное пособие / Ручкина Г.Ф. — Москва: КноРус, 2019. — 142 с.
4. Чеберко Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — Москва: Юрайт, 2020. — 219 с. — (Профессиональное образование). — 30 экз.

3.2.2. Дополнительные источники

1. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.aup.ru/books/m91/
2. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/

[Электронный ресурс] – Режим доступа: http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - понятие, функции и виды предпринимательства; - порядок создания собственного дела; - юридическая ответственность предпринимателя; - формы государственной поддержки малого бизнеса;	- знает правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - знает понятие, функции и виды предпринимательства; - знает порядок создания собственного дела; - знает юридическая ответственность предпринимателя; - знает формы государственной поддержки малого бизнеса;	- тестирование; - индивидуальный опрос; - фронтальный опрос - письменный опрос - экспертное наблюдение за работой студента на занятии - мониторинг самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

- системы налогообложения; - порядок найма персонала; - сущность и назначение бизнес-плана, методику составления и оценки эффективности Умеет: - разрабатывать предпринимательские бизнес-идеи; - ставить цели в соответствии с идеями; - использовать информацию о рынке, выбирать систему налогообложения; - проводить отбор, подбор и оценку персонала; - в соответствии с изменениями влияния внешней или внутренней среды определять направление бизнеса; - выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; - обосновывать ценовую политику.	- знает системы налогообложения; - знает порядок найма персонала; - знает сущность и назначение бизнес-плана, методику составления и оценки эффективности; - умеет разрабатывать предпринимательские бизнес-идеи; - умеет ставить цели в соответствии с идеями; - умеет использовать информацию о рынке, выбирать систему налогообложения; - умеет проводить отбор, подбор и оценку персонала; - умеет в соответствии с изменениями влияния внешней или внутренней среды определять направление бизнеса; - умеет выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; - умеет обосновывать ценовую политику.	

Приложение 2.34

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 ТРУДОУСТРОЙСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТРУДОУСТРОЙСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста»: формирование нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений у обучающихся для самостоятельной деятельности на рынке труда в условиях российской экономики.

Дисциплина «Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста» 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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09	- делать самостоятельный выбор в определении своих жизненных целей и своей профессиональной карьеры; - осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры; - управлять своими ресурсами и состояниями; - беседовать с работодателем, использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании; - составлять резюме, формировать портфолио. - беседовать по телефону с работодателем; - адаптироваться в коллективе.	- подходы прогнозирования конъюнктуры рынка труда. - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы, методы поиска работы. - формы и правила прохождения собеседования с работодателем, перечень документов (оригиналы и копии), которые могут понадобиться при собеседовании - методы тестирования, формы и правила написания персонального резюме, сопроводительного письма, формирования портфолио; - правила и приемы создания позитивного имиджа	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Трудоустройство как начальный этап профессиональной карьеры		**4**	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.1. Основные понятия курса. Профессия и специальность, их классификации	**Содержание**		
	Предмет и задачи дисциплины. Содержание понятий «профессия» и «специальность».	2	
	Методики оценки карьерных ориентаций.	2	
Раздел 2. Правовые основы трудоустройства		**6**	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.1. Основы государственной политики в области трудоустройства молодых специалистов	**Содержание**		
	Рынок труда и его категории. Занятость и безработица. Нормативное регулирование труда и занятости населения.	2	
	Методики профессиональной ориентации обучающихся.	2	
Тема 2.2. Этапы трудоустройства. Государственная поддержка трудоустройства	Основные этапы трудоустройства. Государственная служба занятости и помощь безработным гражданам.	2	
Раздел 3. Технология эффективного трудоустройства		**16**	ОК 01 - ОК 09
Тема 3.1.	**Содержание**		

Механизмы сбора информации	Технология и правила поиска работы. Рынок труда для студентов и выпускников.	2	
Тема 3.2. Самопрезентация	Основные правила составления профессионального резюме и подходы к написанию автобиографии. Телефонные переговоры.	2	
	Формы отбора, применяемые работодателями. Ошибки при прохождении первичного отбора в условиях конкуренции.	2	
	Составление профессионального резюме.	2	
	Составление автобиографии кандидата на вакансию.	2	
	Составление деловых писем. Анкетирование и тестирование.	2	
	Отработка навыков проведения собеседования, как способов поиска работы. Формирование карьерного портфолио выпускника СПО.	2	
	Проведение деловой игры «Собеседование при приеме на работу», анализ и оценка.	2	
Раздел 4. Профессиональная адаптация персонала. Адаптация молодого специалиста к трудовой деятельности		**6**	ОК 01 - ОК 09
Тема 4.1. Понятие и сущность профессиональной адаптации. Адаптация работника: задачи, средства, проблемы	**Содержание**		
	Понятие профессиональной адаптации. Проблемы адаптации. Особенности адаптации молодых специалистов.	2	
	Конфликты. Типы конфликтов и природа их возникновения.	2	
	Правила закрепления и поведения на новом рабочем месте, анализ психологических приемов и этических норм делового общения.	2	
Промежуточная аттестация: зачет		-	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего:		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецова И.В., Белякова О.П., Филина С.В., Семенова И.И. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие/Ярославль,2018 – 427с.
2. Ахмедова С. Х. Старт в будущее: вопросы адаптации выпускников на рынке труда: учебно-методическое пособие / С. Х. Ахмедова. – Астрахань: Астраханский государственный университет, Издательский дом «Астраханский университет». 2015. – 88, [3] с.
3. Бобков В.Н. Влияние неустойчивой занятости на переходы молодежи на рынке труда /
4. В.Н. Бобков, Е.А. Черных // Уровень жизни населения регионов России. - 2016. - N 3. - С.23-55.
5. Бороздина Г.В. Психология делового общения. – М.: «Инфра-М», 2018. -280с.
6. Панфилова А.П. Психология общения: Учебник для среднего профессионального образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 368с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (с поправками) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (с изм. и доп.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
3. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изм. и доп.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
4. Официальный сайт Министерства промышленности и экономического развития Рязанской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://mineconom.ryazangov.ru (дата обращения: сентябрь 2018).
5. Специализированный сайт поиска работы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ryazan.hh.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
6. Электронная версия газеты «Работа для вас» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.rdw.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
7. Электронный журнал «Зарплата.Ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.zarplata.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
8. Автоматизированная система поиска работы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.superjob.ru/ (дата обращения: сентябрь 2018).
9. Служба содействия трудоустройству выпускников ОГБПОУ «РТК» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://trud.rgtc.ru (дата обращения: сентябрь 2018).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - подходы прогнозирования конъюнктуры рынка труда. - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы, методы поиска работы. - формы и правила прохождения собеседования с работодателем, перечень документов (оригиналы и копии), которые могут понадобиться при собеседовании - методы тестирования, формы и правила написания персонального резюме, сопроводительного письма, формирования портфолио; - правила и приемы создания позитивного имиджа	- знает подходы прогнозирования конъюнктуры рынка труда. - знает факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы, методы поиска работы. - знает формы и правила прохождения собеседования с работодателем, перечень документов (оригиналы и копии), которые могут понадобиться при собеседовании - знает методы тестирования, формы и правила написания персонального резюме, сопроводительного письма, формирования портфолио; - знает правила и приемы создания позитивного имиджа;	-устный и письменный опрос, анализ возможных вариантов и ситуаций, психодиагностика - упражнения, анализ возможных вариантов и ситуаций, подготовка выступлений и презентаций, написание эссе -моделирование социальных и профессиональных ситуаций, деловые игры, опрос и тестирование - тренинги - составление резюме, формирование портфолио, подготовка сообщений; - зачет
Умеет: - делать самостоятельный выбор в определении своих жизненных целей и своей профессиональной карьеры; - осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры; - управлять своими ресурсами и состояниями; - беседовать с работодателем, использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании; - составлять резюме, формировать портфолио.	- умеет делать самостоятельный выбор в определении своих жизненных целей и своей профессиональной карьеры; - умеет осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры; - умеет управлять своими ресурсами и состояниями; - умеет беседовать с работодателем, использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании; - умеет составлять резюме, формировать портфолио.	

- беседовать по телефону с работодателем; - адаптироваться в коллективе.	- умеет беседовать по телефону с работодателем; - адаптироваться в коллективе.	

Приложение 2.35

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13 БЕЗОПАСНОСТЬ КОМПОНЕНТОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ КОМПОНЕНТОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность компонентов продуктов питания»: формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсинах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания.

Дисциплина «Безопасность компонентов продуктов питания» 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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1	- работать с нормативной документацией в области безопасности и гигиены питания; - оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах; - осуществлять анализ результатов исследования безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов; - рассчитывать энергетическую и биологическую ценность продуктов питания.	- основные положения правовых актов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов; - состав загрязнителей продуктов питания и их токсиколого-гигиеническая характеристика; - основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов, нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; - основные принципы и документы ХАССП	- 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**54**	**12**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	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 Основные понятия в области обеспечения безопасности пищевых продуктов		**4**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Тема 1.1 Нормативно-законодательная база обеспечения безопасности ПП	**Содержание**		
	Организации, формирующие нормативные документы в области пищевой безопасности. Обзор основных документов: Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус федеральные законы РФ, санитарные требования и нормы, технические регламенты РФ и ТС	2	
	Изучение основных положений ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевых продуктов	2	
Раздел 2 Токсиколого-гигиеническая характеристика основных контаминантов		**24/2**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Тема 2.1 Токсичные элементы радионуклиды	**Содержание**		
	Тяжелые металлы, их влияние на человека, токсичность, пути поступления в ОС и организм человека.	2	
	Виды радионуклидов. Воздействие излучения на человека.	4	
Тема 2.2 Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) и диоксины	**Содержание**		
	Кулинарные канцерогены пищи. Вредные вещества, образующиеся в ПП при термообработке.	2	
	Источники техногенного образования. Основные токсичные представители групп.	4	
Тема 2.2 Нитраты, нитриты и нитрозамины	**Содержание**		
	Нитраты, нитриты и нитрозамины	2	
	Расчет безопасного содержания нитратов в продуктах питания	4/2	
Тема 2.3 Ядохимикаты и микотоксины	**Содержание**		
	Классификация пестицидов. Влияние остаточных количеств пестицидов и РРР на организм человека. Условия для образования микотоксинов.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Общая характеристика токсичных продуктов жизнедеятельности плесневых грибов.	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Раздел 3 Обеспечение безопасности ПП		**10/6**	
Тема 3.1 Подтверждение соответствия как форма контроля за безопасностью ПП	**Содержание**		
	Оценка безопасности ПП	2	
	Знакомство с основными методами определения вредных веществ в ПП в аккредитованной лаборатории	2	
Тема 3.2 Система анализа рисков при производстве пищевых продуктов	**Содержание**		
	Анализ системы производственного контроля на предприятии общественного питания на основе принципов ХАССП	6/6	
Раздел 4 Биологическое значение нутриентов и основы здорового питания		**14/4**	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Тема 4.1 Нутриенты	**Содержание**		
	Азотистый баланс. Проблема дефицита белка, пути ее решения. Источники белка. Влияние избытка и недостатка	2	
	Основные группы и функции витаминов.	2	
	Группы жиров, физиологическое значение, источники.	2	
	Классификация углеводов, значение для организма человека	2	
	Расчёт биологической ценности пищевых продуктов	2/2	
	Расчёт пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	2/2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего:		**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции: Учебник для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство Юрайт, 2023г.
2 Роева Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2009г.
3. Позняковский В.М. «Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов». - М., Инфа-М, 2014г.

3.2.2. Дополнительные источники

1 Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 г.
2 Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
3 Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
4 Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 г.
5 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
7. www.codexalimentarius.net. Официальный сайт Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус», представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов.
8. www.consultant.ru. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс», предоставляющей доступ к правовой информации в режиме онлайн.
9. www.eurasiancommission.org/ru/Pages/default.aspx. Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.
10. www.fao.org. Официальный сайт Всемирной организации сельского хозяйства и продовольствия при ООН.
11. www.gost.ru. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
12. www.protect.gost.ru. Раздел официального сайта Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии, предоставляющей доступ к стандартам в режиме онлайн.
13. https://biblio-online.ru, образовательная платформа ЭБС Юрайт – сайт для поиска изданий и доступа к тексту издания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные положения правовых актов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов; - состав загрязнителей продуктов питания и их токсиколого-гигиеническая характеристика; - основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов, нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; - основные принципы и документы ХАССП Умеет: работать с нормативной документацией в области безопасности и гигиены питания; - оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах; - осуществлять анализ результатов исследования безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов; - рассчитывать энергетическую и биологическую ценность продуктов питания.	- знает основные положения правовых актов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов; - знает состав загрязнителей продуктов питания и их токсиколого-гигиеническая характеристика; - знает основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов, нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; - знает основные принципы и документы ХАССП; - умеет работать с нормативной документацией в области безопасности и гигиены питания; - умеет оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах; - умеет осуществлять анализ результатов исследования безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов; - умеет рассчитывать энергетическую и биологическую ценность продуктов питания.	- тестирование - деловая игра -оценка выполнения практической работы - устный ответ - письменный ответ - дифференцированный зачет

Приложение 2.36

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.14 ОСНОВЫ МЕТРОЛОГИИ, СТАНДАРТИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 407

1.Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 409

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.2. Содержание дисциплины 410

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 412

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МЕТРОЛОГИИ, СТАНДАРТИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы метрологии, стандартизации и управления качеством»: формирование у обучающихся понимания роли метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества производственных процессов.

Дисциплина «Основы метрологии, стандартизации и управления качеством» 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, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 - ОК 09	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	- основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	**60**	**20**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	
Раздел 1. Техническое регулирование		**6/2**	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.1. Введение. Общие понятия и определения технического регулирования.	Ключевые понятия дисциплины. Предмет, структура, цели и задачи дисциплины. Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг – как основная цель деятельности по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	2	
Тема 1.2. Техническое законодательство - как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	Общая характеристика технического регулирования. Характеристика регулирующих мер. Сущность технического регулирования. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы понятия о технических регламентах. Их применение Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований к продукции. Техническое регулирование в Таможенном союзе.	2	
	Изучение положений ФЗ «О техническом регулировании».	2/2	
Раздел 2. Основы стандартизации		**26/8**	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.1. Общая характеристика стандартизации. Объекты стандартизации.	Объекты стандартизации. Сущность стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации. Стандартизация в различных сферах деятельности. Цели и задачи стандартизации. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности.	2	
Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации.	Принципы стандартизации. Определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность. Организационные принципы: экономичность, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды. Краткая	2	

	характеристика отдельных принципов. Методы стандартизации: унификация, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.		
Тема 2.3. Средства стандартизации	Средства стандартизации – нормативные документы (НД). Понятия, виды НД, их определение. Правовая, нормативная база (НД). Стандарты: понятия, категории и виды. Порядок разработки, принятия, учета и применение стандартизации разных категорий; Технические условия (ТУ). Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	2	
Тема 2.4. Документы в области стандартизации.	Категории документов по стандартизации и требования к ним. Национальные стандарты: (нормы, правила, рекомендации по стандартизации; классификаторы технико – экономической информации; стандарты организаций своды правил. Виды стандартов в зависимости от объекта стандартизации. Стандарты на продукцию, процессы, услуги. Основополагающие стандарты.	2	
	Изучение принципов и методов классификации продукции и построения кода (ОКП) на базе общероссийского классификатора продукции (К-ОКМ).	2/2	
Тема 2.5. Международная и региональная стандартизация.	Международная стандартизация. Технические, организационные, экономические и социальные предпосылки международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК. Региональная стандартизация. Европейские организации по стандартизации. Стандартизация в СНГ. Применение в РФ международных и региональных стандартов.	2	
Тема 2.6. Межотраслевые комплексы стандартов.	Общая характеристика межотраслевых комплексов стандартов. Цели и задачи, опыт функционирования. Единая система конструкторской документации. Опыт применения ЕСКД. Единая система технической документации (ЕСТД). Цели разработки, задачи.	2	
Тема 2.7. Стандарты организаций	Объекты стандартизации в организации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов организаций (СТО). Структура стандартов организаций. Оформление и содержание стандартов.	2/2	
	Изучение шаблона стандарта предприятий (СТП)	2/2	
Тема 2.8. Стандартизация продукции.	Общие требования к содержанию стандартов на продукцию. Содержание стандартов общих технических условий (ОТУ) на группы однородной продукции. Структура и содержание стандартов технические условий на конкретную продукцию. Особенности стандартов технических условий на пищевую продукцию.	2	

Тема 2.9. Стандартизация маркировки продукции.	Маркировка, как средство идентификации. Нормативно – правовая база маркировки пищевой продукции. Основные положения ГОСТ Р 51074 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».	2	
	Анализ маркировки пищевых продуктов согласно ГОСТ Р 51074 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».	2/2	
Тема 2.10. Стандартизация технологических процессов и методов контроля.	Содержание стандартов на технологические процессы. Установление нормативных требований к методам контроля. Нормативные документы на методы контроля (ГОСТ, ГОСТ Р, МУК, СанПиН и др.).	2	
Раздел 3. Основы сертификации продукции и услуг.		**6/4**	ОК 01 - ОК 09
Тема 3.1 Система подтверждения соответствия.	Правовые основы подтверждения соответствия. Развитие и совершенствования системы подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Организация процедуры подтверждения соответствия.	2	
Тема 3.2. Формы подтверждения соответствия.	Обязательное и добровольное подтверждения соответствия. Обязательная сертификация и добровольная сертификация. Декларирование соответствия. Виды декларирования соответствия.	2/2	
	Штриховое кодирование.	2/2	
Раздел 4. Основы метрологии.		**12/6**	ОК 01 - ОК 09
Тема 4.1. Метрология – наука об измерениях.	Роль метрологии в повышении качества и безопасности продукции. Цели и задачи метрологии. Нормативно – правовая база метрологии. Составляющие метрологии. Основные понятия метрологии. Государственная система обеспечения единства измерений.	2	
Тема 4.2. Физические величины и единицы измерения величин.	Физические величины. Единицы физических величин. Системы единиц физических величин. Основные и производные единицы. Международная система – единиц СН.	2/2	
	Изучение правил образования производных, кратных и дольных единиц системы СН. Решение задач.	2/2	
Тема 4.3. Виды и средства измерений.	Понятия об измерениях. Классификация измерений по различным признакам и условиям измерений. Методы измерений. Средства измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Принципы выбора средств измерения.	2	

	Определения абсолютных и относительной погрешности в серии равноточных измерений.	2/2	
Тема 4.4 Качество измерений.	Факторы, влияющие на качество измерений. Истинное и действительное значение измеряемой величины. Погрешности измерений. Классификация погрешностей по закономерности проявления и числовой форме выражения.	2	
	Итоговый контроль: экзамен	**8**	
Самостоятельная работа		**2**	
Всего		**60/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия: учебник и практикум для СПО / И.М. Лифиц. – 13 – е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 363 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Кошелев, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебное пособие для СПО / И.П. Кошелев. – Москва: ИД Форум: Инфра 2019. – 320 с.
3. Третьяк, Л.Н. Метрология, стандартизация и сертификация: взаимозаменяемость 6 учебник пособие для СПО / Л.Н. Третьяк, А.С. Вольнов; под общ. ред. Л.Н. Третьяк. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 362 с. – (Серия 6 Профессиональное образование).
4. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для СПО / В.Ю. Шишмарев. – Москва: КноРус, 2019. – 304 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Архипов, А.В. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / А. В. Архипов, В.М. Мишин. – Москва: ЮНИТИ – ДАНА, 2017. – 447 с.
2. Хрусталёва, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / Хрусталёва З.А. – Москва: КноРус, 2016. – 172 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Любимова Г.А. Метрология, стандартизация и подтверждения качества: Учебное пособие [Электронный ресурс]: Волгоградский ГАУ, 2019 – 88 – Режим доступа: http://znanium.com/go
4. Эрастов В.Е. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие [Электронный ресурс]: ИНФРА – М, 2018. – 196 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических	- знает основные понятия метрологии; - знает задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - знает формы подтверждения соответствия; - знает основные положения систем (комплексов) общетехнических и	- тестирование - деловая игра -оценка выполнения практической работы - устный ответ - письменный ответ - экзамен

и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ Умеет: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	организационно-методических стандартов; - знает терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; - умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции, (услуг) и процессов; - умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - умеет использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - умеет приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное		ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05, ОГСЭ.06, ЕН.03, ОП.06, ОП.07, ОП.11, ОП.12, ОП.14, ПМ.06, ПМ.08
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска для мела	Оборудование	Основное		
4	Мультимедийное оборудование	ТС	Основное		
5	Дидактические материалы, презентации, справочная литература	УМК	Основное		

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное		ОП.01, ОП.02
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска для мела	Оборудование	Основное		
4	Мультимедийное оборудование	ТС	Основное		
5	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	УМК	Основное		

Кабинет «Иностранного языка» (лингафонный кабинет «НОРД Ф-сэм-1» с элементами мультимедиа (лабораторное оборудование)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места для обучающихся	Мебель	Основное	16 шт. столов + 16 шт. стульев, Нерегулируемые по высоте	ОГСЭ.03
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	Специальный компьютерный стол преподавателя, с ящиком под внешние аудио- и видеоисточники программ, который закрывается на ключ, оснащенный выводным вентилятором для обеспечения вентиляции и охлаждения встроенного оборудования: Стол дополнительно оснащен табло регулировки уровня сигнала каждой программы по 3м каналам, а также тумблером общего включения/ выключения класса.	
3	Шкаф-пенал (для хранения учебных пособий)	Оборудование	Основное	40 см × 52 см × 212 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Тумба (для хранения учебных пособий)	Оборудование	Основное	41 см × 50 см × 62 см (2 штуки)	
5	Доска поворотная меловая магнитная	Оборудование	Основное	154 см ×100 см (напольное размещение, двухсторонняя, фиксатор угла наклона, поворотный механизм, полка для аксессуаров)	
6	Интерактивный программно-аппаратный комплекс (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте, проекционный экран)	ТС	Основное	Стационарный	
7	Компьютер (у преподавателя) с периферией (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	Основное	ПК преподавателя (Intel Core G4400, 3.3/5000/3Mb/Intel, DDR-4 4096MB, HDD 500GB, DVD-RW, видеокарта интегрирована на материнскую плату, доп. Видеокарта VGA PCIE16 210 1GB, LAN, корпус ATX-3D), клавиатура, мышь, монитор 19,5 LCD'. ПО Windows 10.	
8	Наушники (17 шт.)	ТС	Специализированное	ТМГ (наушники с микрофоном)	
9	Компьютерные колонки (2 шт.)	ТС	Специализированное	Genius SP-L160 - стерео, мощность: 6 Вт, 160-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				18000 Гц, материал колонок: пластик, разъем для наушников.	
10	Стенд с грамматическими правилами (2 шт.)	УМК	Основное	140 см × 150 см	
11	Плакаты «Английский алфавит», «Великобритания и Северная Ирландия»	УМК	Основное		

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы учебные (17 шт.)	Мебель	Основное	120см/60см/75см	ОП.08
2	Стулья (32шт.)	Мебель	Основное	84см/40см/47см	
3	Рабочее место преподавателя (2 шт.)	Мебель	Основное		
4	Компьютер моноблок (16 шт.)	ТС	Основное	HOME-PC, Intel(R) Core (TM) i3-3240 CPU	
5	Клавиатура компьютерная (16 шт.)	ТС	Основное	oklick	
6	Мышь компьютерная (16 шт.)	ТС	Основное	4tech	
7	Модем WI-FI (1 шт.)	ТС	Основное		
8	Доска учебная (1шт.)	ТС	Специализированное	183см/170см/75см	
9	Шкаф (1 шт.)	ТС	Специализированное	90см/46см/197см	
10	Комплект учебно-методических и учебно-наглядных пособий (УМК) (16 шт.)	УМК	Основное		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное		ОП.09, ОП.10
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска учебная	Оборудование	Основное		
4	Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет	ТС	Основное		
5	Телевизор	ТС	Основное		
6	Мультимедийное оборудование	ТС	Основное		
7	Комплект учебно-наглядных пособий – приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы	УМК	Основное		
8	Индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи	УМК	Основное		
9	Первичные средства пожаротушения	УМК	Основное		

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное		ЕН.02
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска учебная	Оборудование	Основное		
4	Мультимедийное оборудование	ТС	Основное		
5	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	УМК	Основное		

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное		ОП.03, ОП.13
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска учебная	Оборудование	Основное		
4	Мультимедийное оборудование	ТС	Основное		
5	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	УМК	Основное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских
Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол лабораторный островной	Мебель	Основное	Двусторонний, с надстольем, подсветкой, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками	ЕН.01
2	Стол для преподавателя	Мебель	Основное		
3	Столы для подсобных работ	Мебель	Основное	С защитным, химостойким и термостойким покрытием на металлическом каркасе	
4	Столы для аналитических весов	Оборудование	Основное	Антивибрационный. Столешницей служит большая гранитная плита на металлическом каркасе	
5	Стол для титрования	Оборудование	Основное	На сборно-разборном металлокаркасе, с надстольем, подсветкой,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				штанги для крепления бюреток, столешница с защитным, химостойким и термостойким покрытием	
6	Стол-мойка	Оборудование	Основное	Мойка из нержавеющей стали, кран с холодной и горячей подводкой, на металлическом каркасе с сушилкой для лабораторной посуды	
7	Стул ученический лабораторный	Оборудование	Основное	Регулируемый по высоте, Ширина 600 мм Высота 350 мм (500 мм) Сиденье обтянуто искусственной кожей	
8	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный	
9	Шкаф вытяжной	Оборудование	Основное	Рабочий бокс на металлической раме с подсветкой, вентилятором и симисторным регулятором скорости, электрической розеткой, сливной раковиной, защитным экраном, столешница с защитным, химостойким и термостойким покрытием.	
10	Ареометры набор	Оборудование	Специализированное	Стеклянный цилиндр с утяжелением с маркировкой в единицах плотности (700 – 1840	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кг/м^3), для измерения плотности жидкостей.	
11	Весы лабораторные	Оборудование	Специализированное	Для взвешивания сыпучих веществ. Аналитические НПВ 210 г, технические НПВ 600 г, среднего и обычного класса точности	
12	Вискозиметр капиллярный стеклянный	Оборудование	Специализированное	Для измерения кинематической вязкости прозрачных жидкостей в диапазоне 1-10000 мм^2/с	
13	Встряхиватель лабораторный	Оборудование	Специализированное	Для перемешивания жидкостей в горизонтальной плоскости, частота колебаний 120-200 в минуту	
14	Водяная баня	Оборудование	Специализированное	для подогрева лабораторных емкостей с металлическим штативом для пробирок, используется с электроплиткой	
15	Рефрактометры	Оборудование	Специализированное	Измерение показателя преломления в диапазоне от 1,2 до 1,9, массовой доли сухих веществ от 0 до 100%	
16	Магнитная мешалка	Оборудование	Специализированное	Перемешивание жидкостей с помощью магнитного якоря	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	pH-метр/иономер-оксиметр, электроды	Оборудование	Специализированное	Измерение активности ионов водорода (0 – 14), содержания ионов в водных раствора, температуры анализируемой среды (от -10 до 100 °С), окислительно-восстановительного потенциала (от -999,9 до 1999.9 мВ)	
18	Фотометры, фотоколориметры, спектрофотометр	Оборудование	Специализированное	Измерение оптической плотности (2 - 0) и коэффициента пропускания (1-100% окрашенных прозрачных растворов в диапазоне 400-980 нм, определение концентрации растворов после предварительной градуировки	
19	Холодильник для реактивов	Оборудование	Специализированное	Хранение приготовленных растворов	
20	Электропечь лабораторная низкотемпературная	Оборудование	Специализированное	Для тепловой обработки различных материалов при температуре от 50 до 350 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21	Электропечь лабораторная	Оборудование	Специализированное	Для термообработки изделий в воздушной среде до температуры 1150 °С	
22	Эксикаторы	Оборудование	Специализированное	Стеклянные толстостенные без крана разного объема для охлаждения высушенных и прокаленных образцов	
23	Электроплитка	Оборудование	Специализированное	Для нагрева и кипячения растворов. Корпус с вмонтированной конфоркой, регулятором и индикатором нагрева. Мощность 1 кВт	
24	Лабораторная посуда	Оборудование	Специализированное	Стеклянная, фарфоровая, пластиковая, металлическая разного назначения и объема	
25	Посуда мерная	Оборудование	Специализированное	Мерные колбы, мерные цилиндры, градуированные пипетки и пипетки Мора разного объема. Класс точности 2. Для точного измерения объема	
26	Термометры ртутные, спиртовые	Оборудование	Специализированное	Стеклянные с вложенной шкальной пластиной,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				полного погружения разных диапазонов измерения (0 – 100, 0 – 150, 0 – 300 °С), цена деления 1°С	
27	Штативы для мерных пипеток, для пробирок	Оборудование	Специализированное	Пластиковые штативы на 20 пипеток и	
28	Шпатели, пинцеты, скальпели	Оборудование	Специализированное	Металлические	
29	Щипцы тигельные	Оборудование	Специализированное	Для безопасного захватывания горячих тиглей из муфельных печей или сушильных шкафов.	
30	Спиртовки лабораторные	Оборудование	Специализированное	жидкотопливная горелка с резервуаром для спирта, фитилем для подогрева и плавления материалов	
31	Зажимы для пробирок	Оборудование	Специализированное	Для фиксации пробирок	
32	Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	УМК	Основное	Настенная	
33	Электрохимический ряд напряжений металлов	УМК	Основное	Настенный	
34	Комплект портретов великих химиков	УМК	Основное	Настенные	

Лаборатория «Организации обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы специализированные (для сервировки)	Мебель	Основное		ОП.05
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Шкаф для посуды и столовых принадлежностей	Мебель	Основное		
4	Шкаф для столового белья	Мебель	Основное		
5	Барная стойка	Оборудование	Специализированное		
6	Блендер	Оборудование	Специализированное		
7	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное		
8	Кофемашина	Оборудование	Специализированное		
9	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное		
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное		
11	Тостер	Оборудование	Специализированное		
12	Дидактические материалы	УМК	Основное		
13	Муляжи	УМК	Основное		

Лаборатория «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Столы - 16 шт. Стулья – 32 шт.	ОП.04
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное		
3	Доска ученическая	Оборудование	Основное		
4	Шкаф для одежды	Оборудование	Основное		
5	Компьютер	ТС	Основное	Переносной	
6	Стол лабораторный	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стол разделочный	Оборудование	Специализированное		
8	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное		
9	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное		
10	Блинница	Оборудование	Специализированное		
11	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
12	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное		
13	Мясорубка	Оборудование	Специализированное		
14	Пароварка	Оборудование	Специализированное		
15	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное		
16	Тостер	Оборудование	Специализированное		
17	Фритюрница	Оборудование	Специализированное		
18	Электрогриль	Оборудование	Специализированное		
19	Блендер	Оборудование	Специализированное		
20	Кухонный комбайн	Оборудование	Специализированное		
21	Овощерезка	Оборудование	Специализированное		
22	Нож универсальный	Оборудование	Специализированное		
23	Весы бытовые	Оборудование	Специализированное		
24	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное		
25	Кофеварка	Оборудование	Специализированное		
26	Миксер	Оборудование	Специализированное		
27	Слайсер	Оборудование	Специализированное		
28	Блюдо	Оборудование	Специализированное		
29	Кольца для выкладки гарниров	Оборудование	Специализированное		
30	Консервооткрыватель	Оборудование	Специализированное		
31	Кувшин мерный	Оборудование	Специализированное		
32	Столовые приборы (вилки, ложки)	Оборудование	Специализированное		
33	Гастроемкость	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34	Сборники рецептур	УМК	Основное		
35	Методические указания по выполнению работ	УМК	Основное		
36	Контрольно-оценочные средства	УМК	Основное		

Лаборатория «Кондитерское дело» 16 рабочих мест

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук	Оборудование	Основное	Размер диагонали: ≥ 15.6 дюймов. Разрешение экрана Full HD. Количество ядер процессора ≥4. Количество потоков процессора ≥8. Частота процессора базовая ≥ 2,4 Гигагерц. Объем кэш памяти третьего уровня процессора (L3) ≥6 Мегабайт. Общий объем установленной оперативной памяти ≥16 Гигабайт. Тип накопителя SSD. Общий объем накопителей SSD ≥ 500 Гигабайт.	ПМ.04, ПМ.05
2	Компьютерная мышка	Оборудование	Основное	Оптическая светодиодная	
3	Офисный стол	Мебель	Основное	Эргономичный, 1400*700(900)*750 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Тумба	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 450х450х550 мм. ЛДСП.	
5	Кресло компьютерное	Мебель	Основное	нагрузка 120 кг, с подлокотниками, на колесиках	
6	МФУ	Оборудование	Основное	Лазерный, А4, до 18стр/мин, оптическое разрешение сканера 600×600 dpi, USB, цвет печати: черный	
7	Инвентарь, посуда на каждое рабочее место в соответствии с инфраструктурным листом	Оборудование	Специализированное		
8	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное		
9	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
10	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
11	Конвекционная печь (шкаф пекарский)	Оборудование	Специализированное		
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное		
13	Печь для пиццы с подставкой (подовая печь)	Оборудование	Специализированное		
14	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное		
15	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное		
16	Фритюрница	Оборудование	Специализированное		
17	Мясорубка	Оборудование	Специализированное		
18	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное		
19	Чоппер	Оборудование	Специализированное		
20	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное		
21	Вакууматор настольный	Оборудование	Специализированное		
22	Слайсер	Оборудование	Специализированное		
23	Посудомоечная машина	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24	Аэрограф	Оборудование	Специализированное		
25	Краскопульт пневматический	Оборудование	Специализированное		
26	Вафельница	Оборудование	Специализированное		
27	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	Специализированное		
28	Блендер ручной погружной	Оборудование	Специализированное		
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное		
30	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное		
31	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное		
32	Коврик диэлектрический	Оборудование	Специализированное		
33	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное		

Лаборатория «Поварское дело» 12 рабочих мест

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук	Оборудование	Основное	Размер диагонали: ≥ 15.6 дюймов. Разрешение экрана Full HD. Количество ядер процессора ≥4. Количество потоков процессора ≥8. Частота процессора базовая ≥ 2,4 Гигагерц. Объем кэш памяти третьего уровня процессора (L3) ≥6 Мегабайт. Общий объем установленной оперативной памяти ≥16	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Гигабайт. Тип накопителя SSD. Общий объем накопителей SSD ≥ 500 Гигабайт.	
2	Компьютерная мышка	Оборудование	Основное	Оптическая светодиодная	
3	Офисный стол	Мебель	Основное	Эргономичный, 1400*700(900)*750 мм	
4	Тумба	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 450х450х550 мм. ЛДСП.	
5	Кресло компьютерное	Мебель	Основное	Нагрузка 120 кг, с подлокотниками, на колесиках	
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное		
7	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
8	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
9	Инвентарь, посуда на каждое рабочее место в соответствии с инфраструктурным листом	Оборудование	Специализированное		
10	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное		
11	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное		
12	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное		
13	Мойка металическая	Оборудование	Специализированное		
14	Мойка металическая	Оборудование	Специализированное		
15	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Специализированное		
16	Стол производственный	Оборудование	Специализированное		
17	Стол производственный	Оборудование	Специализированное		
18	Стол производственный	Оборудование	Специализированное		
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное		
20	Блендер ручной погружной	Оборудование	Специализированное		
21	Весы электронные	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22	Машина для приготовления пасты (лапшерезка)	Оборудование	Специализированное		

Зона под вид работ Организация деятельности подчиненного персонала (30 рабочих мест)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук	Оборудование	Основное	Размер диагонали: ≥ 15.6 дюймов. Разрешение экрана Full HD. Количество ядер процессора ≥4. Количество потоков процессора ≥8. Частота процессора базовая ≥ 2,4 Гигагерц. Объем кэш памяти третьего уровня процессора (L3) ≥6 Мегабайт. Общий объем установленной оперативной памяти ≥16 Гигабайт. Тип накопителя SSD. Общий объем накопителей SSD ≥ 500 Гигабайт.	ПМ.06
2	Компьютерная мышка	Оборудование	Основное	оптическая светодиодная	
3	Офисный стол	Мебель	Основное	эргономичный, 1400*700(900)*750 мм	
4	Тумба	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 450х450х550 мм. ЛДСП.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Кресло компьютерное	Мебель	Основное	нагрузка 120 кг, с подлокотниками, на колесиках	
6	МФУ	Оборудование	Основное	лазерный, А4, до 18стр/мин, оптическое разрешение сканера 600×600 dpi, USB, цвет печати: черный	

Зона под вид работ Составление калькуляции и ведение учета (16 рабочих мест)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Дисплей ЖК, диагональ экрана 75 дюймов, Формат изображения 16:9, Оперативная память DDR4 8ГБ.	ПМ.08
2	Стойка для интерактивной панели	Оборудование	Основное	Нпольная, мобильная, черная, для диагоналей 50-90 дюймов, с кронштейном	
3	Системный процессор	Оборудование	Основное	Общее количество ядер 10, Максимальное число потоков 16, Количество производительных ядер 6, Количество энергоэффективных ядер 4, Объем кэша L2 9.5 МБ, Объем кэша L3 20МБ,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Базовая частота процессора 2.5 ГГц, Максимальная частота в турбо режиме 4.6 ГГц, Базовая частота энергоэффективных ядер 1.8 ГГц,. Суммарный объем памяти всего комплекта 16 ГБ. Тактовая частота 5600 МГц, Объем накопителя 500 ГБ.	
4	Монитор	Оборудование	Основное	Размер экрана: 24 ". Соотношение сторон16:9 Тип матрицы:IPS Разрешение экрана:2560x1440 пикс. Яркость экрана:300 кд/кв.м Контрастность:1000 :1	
5	Комплект мыши и клавиатуры	Оборудование	Основное	Проводной. Интерфейс:USB Тип мыши:оптическая светодиодная. Колесо прокрутки. Количество клавиш мыши: 3 Тип клавиатуры: проводная Количество клавиш клавиатуры: 104 Раскладка клавиатуры:русская/английская	
6	Программное обеспечение	Оборудование	Специализированное	Microsoft Office или аналог, Adobe Acrobat или аналог	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Программное обеспечение	Оборудование	Специализированное	Microsoft Office или аналог, Adobe Acrobat или аналог, 1С: Предприятие 8. Бухгалтерия	

Оснащение мастерских

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	Стол 1200*700, Стул – эргономичный, сидение-мягкое	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Столы ученические 1200*600, каркас – металл, Стулья - фанерные	
3	Шкаф по назначению	Мебель	Основное		
4	Ноутбук с программным обеспечением	ТС	Основное		
5	Многофункциональное устройство	ТС	Основное		
6	Локальная сеть с выходом в Интернет	ТС	Основное		
7	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Мощность 10 кВт, количество уровней 6, управление электронное, пароувлажнитель, полуавтоматическая мойка, способ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования пара инжектор	
8	Шкаф холодильный профессиональный	Оборудование	Специализированное	Мощность 0,35 кВт, верхнее расположение агрегата, охлаждение динамическое.	
9	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Мощность 11 кВт Площадь рабочей поверхности 0,52 м2, размер конфорок 430*300мм	
10	Морозильная камера	Оборудование	Специализированное	Мощность 0,55Температурный режим -18, тип охлаждения динамическое, количество полок 4	
11	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Мощность 1,3кВт, установка напольная, холодильный агрегат встроенный, материал корпуса нержавеющая сталь, подключение электрическое, диапазон температур -18	
12	Весы настольные	Оборудование	Специализированное	Мощность 0,25, Наибольшей предел	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				взвешивания 5кг, размер платформы 241*192	
13	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Питание 220, количество ванн 1, объем ванны 4л, установка настольная	
14	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Тип управления механическое, режим размораживания, основание круглая тарелка	
15	Планетарный миксер Gastromix	Оборудование	Специализированное	Объем чаши 5л, скорость вращения от 83 до 570 об\мин, панель управления электромеханическая	
16	Термомиксер HotmixPro EASY	Оборудование	Специализированное	Объем чаши 2 л, материал корпуса окрашенная сталь, число скоростей 26, температурный режим от +24 до +130	
17	Блинницы Airhot BE-1	Оборудование	Специализированное	Источник тепла 220В, количество жарочных поверхностей 1, материал чугун, диаметр 540мм, температурный режим от 50 до 300С	
18	Мясорубка профессиональная	Оборудование	Специализированное	Питание 380в, производительность 280 кг\ч, система ножей, решеток унгер	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19	Вакуумный упаковщик	Оборудование	Специализированное	Тип бескамерный, установка настольный, длинна планки 330	
20	Овощерезка Robot Coupe CL50 Gourmet	Оборудование	Специализированное	Установка настольная, моторный блок нержавеющая сталь	
21	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса нержавеющая сталь, количество скоростей 2	
22	Стеллаж металлический	Оборудование	Специализированное	Количество полок 4 1000*60*1850	
23	Стол производственный	Оборудование	Специализированное		
24	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Специализированное		
25	Ванна моечная односекционная	Оборудование	Специализированное		

Мастерская «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	(Эргономичный стол, мягкий стул)	ПМ.05
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	(16 парт, стулья на металлическом каркасе, фанерные)	
3	Шкафы	Мебель	Основное		
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная 1300*1800 мм	
5	Компьютер (монитор 60)	ТС	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Ноутбук	ТС	Основное	Демонстрационный	
7	Локальная сеть с выходом в Интернет	ТС	Основное		
8	МФУ	ТС	Основное	Сканер, принтер	
9	Конвекционные печи	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 865х895х1150 масса 120 кг. 15,85 кВт	
10	Расстоечные шкафы	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 870х938х657 масса 67 кг. 1,6 кВт	
11	Тележка-шпилька для противней	Оборудование	Специализированное	Металлическая 650х587х1605	
12	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	560х890х750 мм. Вес 115 кг, не сьёмная дежа. 1,5 кВт	
13	Миксеры планетарные	Оборудование	Специализированное	570х440х905. Масса11-80 кг. 0,3 - 1,5 кВт	
14	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	260х287х137 мм. Масса 2.7 кг. Дискретность отсчёта 2г. 0,07 кВт.	
15	Тестоделитель	Оборудование	Специализированное	Напольный 500*400*1300. 1,1 кВт	
16	Машина тестораскаточная	Оборудование	Специализированное	Настольная500*400*300 мм. 0,7 кВт.	
17	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Напольный 600*500*800, 0,38 кВт	
18	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	697х854х1960 среднетемпературный 3, кВт в/с	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19	Аппарат шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	800х900х1370 масса 150 кг. 1,8 кВт	
20	Ларь морозильный	Оборудование	Специализированное	61х60х84. металлическая крышка 0,1 кВт.	
21	Кутер	Оборудование	Специализированное	525х300х430. 0,75кВт объём дежи 6 л	
22	Слайсер	Оборудование	Специализированное	420х380х340, диаметр ножа 220 см	
23	Измельчитель	Оборудование	Специализированное	245*190*365, вес 5,4 кг загрузка чаши 500 г	
24	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Обьём 23 л с функцией разморозки	
25	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Бытовая и профессиональная	
26	Инвентарь	Оборудование	Специализированное	Деревянный, металлический, режущий, формующий	
27	Тара	Оборудование	Специализированное	Пластиковая, металлическая, силиконовая.	
28	Рабочие поверхности, столы	Оборудование	Специализированное	С металлическими и деревянными столешницами	
29	Вспомогательные материалы и тара	Оборудование	Специализированное	Контейнеры, капсулы, кондитерские мешки, пергаментная бумага,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				шпагат, короба картонные.	
30	Стеллажи по назначению	Оборудование	Специализированное	Металлические	
31	Подтоварники	Оборудование	Специализированное	Деревянные, металлические	
32	Полки закрытые	Оборудование	Специализированное	Металлические	
33	Стенды	УМК	Основное	Настенные	
34	Методическая литература	УМК	Основное	Учебники, буклеты, книги.	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Гимнастическая лестница	ТС	Основное		ОГСЭ.04
2	Гимнастическая скамейка	ТС	Основное		
3	Баскетбольные щиты	ТС	Основное		
4	Волейбольная сетка	ТС	Основное		
5	Гимнастические маты	ТС	Основное		
6	Перекладина навесная	ТС	Основное		
7	Мячи	ТС	Основное		
8	Скакалки	ТС	Основное		
9	Набор гантелей	ТС	Основное		
10	Комплект гирь и штанг	ТС	Основное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное		Все профессиональные модули, дисциплины
2	Столы	Мебель	Основное		
3	Шкафы канцелярские	Мебель	Основное		
4	Компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в Интернет	ТС	Основное	Количество ядер процессора 16 Количество потоков процессора 24 Базовая частота процессора, в ГГц 3,4; Максимальная частота процессора, в ГГц 5,4; объем оперативной памяти: 32 Гб; Тип видеокарты дискретная, Тип видеопамяти GDDR6X. Объем видеопамяти, в Гб 12. Накопитель Объем HDD, в Гб 2000 Объем SSD, в Гб 960.	
5	Мультимедийные проекторы	ТС	Основное	проекторы	

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра выдачи книг	Мебель	Основное		Все профессиональные модули, дисциплины
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Рабочие столы	Мебель	Основное		
4	Стеллажи и витрины	Мебель	Основное		
5	Каталожные шкафы под периодику, формуляры	Мебель	Основное		
6	Мультимедиа носители	ТС	Основное		

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное		Все профессиональные модули, дисциплины
2	Трибуна	Мебель	Основное		
3	Программные системы конференцсвязи	ТС	Основное		
4	Видеопроектор с проекционным экраном	ТС	Основное	видеопроектор	
5	Акустические системы	ТС	Основное	Максимальная мощность 1000 Вт Постоянная мощность 465 Вт Размер НЧ динамика 15" Размер ВЧ динамика 1,4"	
6	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны);	ТС	Основное	Микрофоны Рабочая дальность: 90 м Частотная характеристика: 50 Гц - 15 кГц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Динамический диапазон: 100 дБ (А) Подавление помех по зеркальному каналу: > 50 дБ Коэффициент гармонических искажений: < 0,5% / 1 кГц Диапазон рабочих температур: -18...+57 °С Мощность передачи: 10 мВт Аудиовыходы: - разъемы: 2xXLR; 2x1/4" TRS - импеданс: 200 Ом (XLR); 50 Ом (1/4" TRS) - уровень на выходе: -13 дБВ (1/4 TRS); -24 дБВ (XLR) Микшерный пульт 16-канальная микшерная консоль премиум-класса •10 микрофонных входов с фантомным питанием 48В и ФВЧ на каждом канале •16 линейных входов (8 моно и 4 стерео)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				•Дополнительный вход 2TR предназначен для аналоговых устройств или iPod/iPhone •2 посыла AUX + 2 посыла FX •4 шины GROUP + шина ST	
7	Осветительная техника	ТС	Основное		

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	windows 10		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 и 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
2	Adobe Acrobat		
3	Adobe Acrobat		

			подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании; ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
4	1с Предприятие(бухгалтерия)		ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании
5	1С Общепит		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
6	R-keeper		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **645**

При наличии демонстрационного экзамена

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена **651**

При наличии государственного экзамена

Примерные требования к проведению государственного экзамена ..... Error! Bookmark not defined.

При наличии дипломного проекта (работы)

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) **652**

При наличии выпускной квалификационной работы

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы ... Error! Bookmark not defined.

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВД 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.	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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	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 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	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 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	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 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
По запросу работодателя	
ВД 8. Бухгалтерский учет и калькулирование	ПМ 08. Бухгалтерский учет и калькулирование

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 потребностейразличных 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
	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 сложного 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
	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
	ПК 6.6 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации и презентации напитков разнообразного ассортимента

По запросу работодателя	
ВД 8 Бухгалтерский учет и калькулирование	ПК 8.1 Планирование и организация деятельности
	ПК 8.2 Ориентация на результат
	ПК 8.3 Построение отношений, эффективная коммуникация
	ПК 8.4 Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции
	ПК 8.5 Учет и анализ финансовых результатов

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Сроки проведения ГИА регламентируются образовательной организацией в календарном учебном графике на текущий учебный год.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), состав которой формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Условия проведения и систему оценивания государственного экзамена образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»», приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.), приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.), а также с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565 (с изм.).

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии. Подписывается председателем ГЭК и заместителем директора по учебной работе.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

ГИА является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы и является обязательной процедурой для выпускников всех форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

ГИА выпускников в соответствии с ФГОС проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена (ДЭ) профильного уровня. На процедуру ГИА отводится 216 часов.

К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Допуск к демонстрационному экзамену осуществляется Главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Перед началом экзамена члены Экспертной группы проверяют площадку на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурным листом.

Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде и разъясняет правила поведения во время ДЭ. Выпускникам предоставляется время на ознакомление с заданием, после чего они расписываются в соответствующем протоколе.

К выполнению заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Состав материально-технического и информационного обеспечения во время организации и проведения защиты дипломной работы и ДЭ определяется в соответствии с п.1.6 ОПОП-П и Приложении 3.

ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, размещенных на официальном сайте оператора – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285.

ДЭ проводится на базе ОГБПОУ «РТК» на площадке, аккредитованной в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена.

Для проведения ДЭ создается экспертная группа, возглавляемая главным экспертом и входящая в состав Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

В состав экспертной группы для проведения ДЭ включаются эксперты организации, наделенные полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме ДЭ, обладающие профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности СПО, по которой проводится ДЭ.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ГИА, не допускается оценивание результатов работ обучающихся и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в обучении студентов или представляющими с ними одну образовательную организацию.

Регистрация обучающихся и экспертов ДЭ осуществляется на Цифровой платформе.

За день до начала ДЭ проводится подготовительный день.

В подготовительный день проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности. Главный эксперт распределяет рабочие места участников в соответствии с жеребьевкой. Участники знакомятся с рабочими местами, оборудованием, графиком работы на площадке, планом проведения ДЭ и другой документацией. Результаты заносятся в соответствующие протоколы и подписываются участниками ДЭ.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями дисциплин, МДК и рассматриваются соответствующей цикловой методической комиссией. Тема дипломной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Примерная тематика представлена в Приложении 1.

Закрепление тем ДР (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом директора колледжа. Одновременно, кроме основного руководителя, (при необходимости) назначаются консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на дипломные работы рассматриваются на заседании ЦМК, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задания на дипломную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за процессом выполнения дипломной работы осуществляют заместитель директора по учебной работе и заведующий отделением.

Руководитель работы составляет отзыв на выполненную дипломную работу в соответствии с утвержденной формой, который прикладывается к работе.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа. Рецензия, оформленная в установленном порядке, прикладывается к дипломной работе.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена профильного уровня осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Представлено в Приложении 2.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов допускается присутствие только членов экспертной группы и главного эксперта. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в составе архивных документов. Результаты ДЭ выгружаются на Цифровую платформу в личный кабинет участника в форме Паспорта компетенций.

Оценка защиты дипломной работы осуществляется по балловой шкале, представленной в Приложении 3. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. По окончании процедуры ГИА (ДЭ, защита дипломной работы) составляется обобщенный протокол, в котором фиксируются результаты отдельных этапов ГИА, решение о присвоении квалификации, особое мнение ГЭК. Протоколы ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Обобщенные результаты ГИА оглашаются в тот же день после оформления соответствующих протоколов.

Обучающиеся, сдававшие ДЭ и выполнившие дипломную работу, но получившие при аттестации оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную аттестацию. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную сдачу ДЭ/защиту студентом той же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной сдачи/защиты, но не ранее, чем через год.

По итогам проведения ГИА составляется отчет ГЭК (Приложение 4).

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с ее результатами. Заявление подается в день оглашения результатов ГИА.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора. На заседание приглашается председатель ГЭК.

Приложения:

1. Примерная тематика дипломных работ
2. Обобщенная оценочная ведомость демонстрационного экзамена. Шкала перевода баллов, полученных на ДЭ в оценку
3. Балльная шкала оценки защиты дипломной работы
4. Итоговая ведомость по процедуре проведения ГИА

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Примерная тематика дипломных работ

	Примерная тема ДР	Название ПМ
1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса (рыбы, птицы и пр.) для сложных блюд на предприятии	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2	Анализ технологического процесса подготовки (и/или приготовления) полуфабрикатов из мяса (рыбы, птицы) на предприятии	
3	Оптимизация (проектирование) технологического процесса подготовки (и/или приготовления) полуфабрикатов из мяса (рыбы, птицы и пр.) на предприятии	
4	Разработка ассортимента и технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы с использованием современных методов приготовления	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
5	Анализ технологического процесса и разработка ассортимента сложных горячих блюд из экзотической рыбы	
6	Совершенствование технологического процесса и расширение ассортимента блюд из котлетной и кнельной массы	
7	Оптимизация технологического процесса приготовления блюд из мяса с использованием современного оборудования	
8	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд для лечебно-оздоровительных организаций	
9	Разработка ассортимента и технологии производства салатов из морепродуктов	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
10	Анализ технологического процесса и разработка ассортимента холодных блюд для школьной столовой	
11	Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных закусок для проведения банкетов фуршетов	

12	Разработка ассортимента и технологического процесса приготовления вегетарианских холодных блюд и закусок	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
13	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов для кенди-бара	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
14	Расширение ассортимента и технологии приготовления десертов с использованием шоколада	
15	Анализ технологического процесса и разработка ассортимента конфет ручной работы	
16	Совершенствование технологии производства и разработка ассортимента изделий из слоеного теста	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
17	Разработка ассортимента и технологического процесса приготовления пряников	
18	Анализ технологического процесса и разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской кухни	
19	Разработать собственное предприятие: детское кафе	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
20	Оценка экономической эффективности деятельности предприятия (структурного подразделения)	
21	Анализ ведения учетно-отчетной документации предприятия	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Обобщенная оценочная ведомость демонстрационного экзамена

(профильный уровень)

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время на выполнение модуля	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 Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	3 ч.30 мин.	26
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации холодных десертов сложного	3 ч.30 мин.	24

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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 Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 ч.30 мин	30
			ИТОГО	80

Шкала перевода баллов, полученных на ДЭ в оценку

Оценка ДЭ (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 - 19,99	20,00 - 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Количество баллов, полученных на экзамене	0,00 - 15,99	16,00 - 31,99	32,00 - 55,99	56,00 - 80,00
Максимальный балл	80,0			

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

БАЛЛЬНАЯ ШКАЛА ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

№	Критерий	Оценка в баллах		
		2	1	0
1	Структура ДР	Четкое, пропорциональное разделение работы на разделы, теоретическую и экспериментально-практическую часть, соответствующий общий объем	Имеется разделение работы на разделы, просматривается непропорциональность составных частей работы, соответствующий общий объем	Четкое разделение составных частей работы по содержанию отсутствует, общий объем работы занижен/завышен
2	Степень теоретической изученности темы ДР	Логичное и последовательное изложение теоретического материала; грамотный обзор соответствующих литературных и нормативных источников	Логичность и последовательность изложения теоретического материала неочевидна; обзор литературных и нормативных источников заключается в основном в перенесении информации без соответствующего анализа	Логичность и последовательность в изложении теоретического материала отсутствуют, материал изложен неграмотно, перегружен сведениями, не относящимися к сути работы; отсутствует необходимая информация
3	Содержание и качество экспериментально-практической части ДР	Продемонстрированы навыки проведения расчетов, анализов, разработки проектов и пр.; представлены обоснованные аргументированные выводы и рекомендации; выявлены проблемные вопросы по теме	Продемонстрированы навыки проведения расчетов, анализов, разработки проектов и пр.; представлены выводы и рекомендации	Экспериментально-практическая часть перегружена теоретическими сведениями, не продемонстрировано умение проведения расчетов, анализов, разработки проектов и пр., выводы и рекомендации отсутствуют, либо некорректны

		работы, проведен их анализ и предложены варианты решений		
4	Степень соответствия сформулированных выводов цели и задачам ДР	Полностью соответствуют	Имеются некоторые несоответствия	Не соответствуют, либо составлены некорректно
5	Полнота и качество доклада	Четкое, последовательное представление содержания работы в рамках регламента; рассказ	Основное содержание работы представлено с некоторым нарушением регламента; рассказ/чтение	Не продемонстрировано последовательное представление содержания работы; беспорядочный рассказ/чтение; не соблюдение регламента
6	Полнота и качество графического материала	Соответствует докладу, включает собственные аналитические таблицы, диаграммы, схемы, рисунки и пр. Способствует наглядному и полному восприятию работы. Без ошибок и опечаток	Соответствует докладу, используются таблицы, диаграммы, схемы, рисунки и пр. из литературных и др. источников. Без ошибок и опечаток	Не в полной мере соответствует работе, оформление затрудняет восприятие информации, имеются ошибки и опечатки
7	Полнота и качество ответов на дополнительные вопросы членов ГЭК по теме ДР	Грамотные и полные ответы, демонстрирующие знание работы (предмета, проблемы), умение логично и грамотно выражать свои мысли	Очевидные затруднения при ответе на вопросы, в том числе в способности грамотно выражать свои мысли	Отсутствие ответов на вопросы и умения выражать свои мысли
8	Степень самостоятельности выполнения ДР (по отзыву руководителя)	Высокая; проявление инициативы в подборе материала, его анализе, выборе методов, выполнении экспериментально-практической части, формулировании выводов	Средняя; проявляется в подборе материала, выполнении экспериментально-практической части	Низкая; затруднения в подборе материала, самостоятельном выполнении анализа теоретического материала, выполнении экспериментально-практической части и работы в целом

9	Оформление ДР	Оформлена в соответствии с требованиями, допускаются незначительные замечания	Имеются замечания по оформлению, не влияющие на качество работы	Имеются грубые замечания по оформлению (в том числе отсутствие правильно расставленных ссылок)
10	Дисциплинированность	Соблюдение графика подготовки ДР; выполнение заданий и рекомендаций руководителя ДР	Отклонения от графика подготовки ДР; выполнение заданий и рекомендаций руководителя ДР	Нарушение графика подготовки ДР; не выполнение заданий и рекомендаций руководителя ДР

ШКАЛА ПЕРЕВОДА БАЛЛОВ В ОЦЕНКИ:

20-17 баллов – «отлично»;

16-14 баллов – «хорошо»;

13-10 баллов – «удовлетворительно»

9 баллов и ниже – «неудовлетворительно»

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Итоговая ведомость по процедуре проведения ГИА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (очная форма)

№	Показатели	Количество			
		ДЭ		ДР	
		человек	%	человек	%
1.РЕЗУЛЬТАТЫ ДЭ и ЗАЩИТЫ ДР					
1.1.	Допущены к ГИА				
	из них инвалидов и ЛОВЗ				
1.2.	Успешно прошли этапы ГИА				
1.3.	Оценки: «отлично»				
	«хорошо»				
	«удовлетворительно»				
	«неудовлетворительно»				
1.4.	Средний балл				
1.5.	Количество ДР, выполненных:				
	по темам, предложенным студентами	-			
	по заявкам организаций/учреждений	-			
	исследовательской направленности	-			
1.6.	Окончили образовательное учреждение СПО				
	из них инвалидов и ЛОВЗ				
2. ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ					
		человек		%	
2.1.	Количество дипломов с отличием				
2.2.	Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо»				
2.3.	Количество выданных академических справок				

Председатель ГЭК: _____ _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Заведующий отделением _____ _____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 202__ г

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

	стр.
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.	
1.3. ЦЕЛЕВЫЕ ОРИЕНТИРЫ ВОСПИТАНИЯ	**3**
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.	
2.1. ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ: ВИДЫ, ФОРМЫ, СОДЕРЖАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	**4**
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.	
3.1. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.	
3.2. НОРМАТИВНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
3.3. СИСТЕМА ПООЩРЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УСПЕШНОСТИ И ПРОЯВЛЕНИЙ АКТИВНОЙ ЖИЗНЕННОЙ ПОЗИЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	**8**
3.4. АНАЛИЗ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	**11**

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Целевые ориентиры воспитания

Рабочая программа воспитания (далее–РПВ) разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 3/22 от 23.06.2022 г.).

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, 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

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику специальности
Гражданское воспитание
Осознание себя гражданином своей страны, соблюдение норм правопорядка, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России
Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, участие в студенческом самоуправлении
Патриотическое воспитание
Приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп
Духовно-нравственное воспитание
Уважение к эстетическим и культурным ценностям
Уважение к семье, семейным ценностям
Уважение к людям труда
Готовность к участию в волонтерском движении и социальной поддержке отдельных категорий граждан
Уважение к колледжу, традициям, участникам образовательного процесса
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Приверженность к здоровому и безопасному образу жизни

Экологическое воспитание
Проявление бережного отношения к защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Профессионально-трудовое воспитание
Уважение к выбранной профессии/специальности, понимание ее значимости
Потребность в профессиональном развитии, карьерном росте
Внесение личного вклада в развитие экономики региона
Заинтересованность в трудоустройстве на предприятиях Рязанской области

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

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 ценностям; включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы; выбор методов, методик и технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность.
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке

Модуль «Кураторство»

Работа куратора группы подразумевает выстраивание взаимодействия со всеми участниками образовательного процесса.

Работа с коллективом группы:

- инициирование и поддержка участия группы в различных мероприятиях, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе;

- организация мероприятий познавательной, трудовой, спортивно-оздоровительной, духовно-нравственной, творческой, профориентационной направленности, направленных на самореализацию личности и упрочение коллектива;
- проведение различных классных часов, направленных на предоставление обучающимся возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создания благоприятной среды для общения.

Индивидуальная работа с обучающимися:
- выстраивание индивидуального подхода к отдельным студентам с учетом личностных особенностей;
- поддержка (сопровождение) обучающегося в налаживании взаимоотношений с участниками образовательного процесса, выборе индивидуальной образовательной и профессиональной траектории;
- индивидуальная работа с обучающимися группы, направленная на заполнение ими личных портфолио.

Работа с педагогами-предметниками в группе:
- регулярное взаимодействие с преподавателями, направленное на формирование единства мнений и требований педагогических работников по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между участниками образовательного процесса;
- проведение мини-педсоветов, направленных на решение конкретных проблем группы и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся;
- привлечение преподавателей к участию во внутригрупповых мероприятиях, позволяющих взаимодействовать в неформальном формате;
- привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях.

Работа с родителями обучающихся или их законными представителями (для несовершеннолетних обучающихся):
- информирование родителей об успехах и проблемах их подопечных (индивидуальное, в рамках родительских собраний, в том числе с использованием ИКТ);
- организация родительских собраний;
- организация взаимодействия между участниками образовательного процесса, в том числе при разрешении конфликтных ситуаций.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:
- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»
Для этого в Колледже могут использоваться следующие формы работы:
- общеколледжные праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и другие) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других), помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общеколледжных дел;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- церемонии награждения (по итогам учебного года) обучающихся за участие в жизни колледжа, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел колледжа, мероприятий, их отношениями с другими обучающимися, с педагогами и другими взрослыми.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»
Реализация воспитательного потенциала предметно – пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях, содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию гражданско – патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчеты;
- популяризацию символики колледжа (флаг);
- разработку и оформление пространств проведения значимых событий, праздников;
- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностей, правилах, традициях, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

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. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется на индивидуальном, групповом и общеколледжном уровнях.

Модуль «Самоуправление»
Поддержка студенческого самоуправления в Колледже, направлена на воспитание в обучающихся инициативности, самостоятельности, ответственности, трудолюбия, самовыражения и самореализации.
<u>На уровне Колледжа:</u>

- через деятельность выборных студенческих советов, создаваемых для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;
- через деятельность студенческих объединений, отвечающих за проведение тех или иных конкретных мероприятий, праздников, вечеров, акций и т.п.

На уровне групп:

- через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся группы лидеров, представляющих интересы группы в внутриколледжных мероприятиях и призванных координировать его работу с работой органов самоуправления Колледжа и кураторов;
- через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы (например: штаб спортивных дел, штаб творческих дел).

На индивидуальном уровне:

- через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ общественной деятельности разного уровня.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация данного модуля направлена на формирование и поддержку безопасной и комфортной среды в колледже, а именно:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- 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).

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства 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;
-реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
Реализация воспитательного потенциала работы в колледже по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего;
- экскурсии первокурсников в цеха и мастерские колледжа;
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие представление о получаемой обучающимися специальности и условиях работы;
- участие обучающихся колледжа в мероприятиях профориентационной направленности;
- участие в федеральном проекте «Профессионалитет»;
- реализацию дополнительных общеразвивающих программ, направленных на погружение в специальность;
- подготовка и участие в чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Абилимпикс.

Модуль «Медиа Колледжа»
Цель медиа Колледжа (совместно создаваемых обучающимися и педагогическими работниками средств распространения текстовой, аудио и видео информации)
- развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся.
-создание медиацентра из заинтересованных добровольцев, группа информационно-технической поддержки мероприятий Колледжа, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение различных мероприятий, поддерживающее интернет-сайт Колледжа и соответствующие группы в социальных сетях с целью освещения деятельности Колледжа в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к колледжу, информационного продвижения его ценностей

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.

3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы воспитания обеспечивается следующим кадровым составом:
- директор, отвечающий за организацию воспитательной работы в колледже;

- заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, непосредственно курирующие данное направление;
- заведующий отделением;
- педагоги-организаторы, социальные педагоги кураторы, преподаватели, мастера производственного обучения, воспитатели

3.2. **Нормативно-методическое обеспечение**

Программа воспитания реализуется в соответствии с федеральными нормативно – правовыми документами и действующими локальными актами Колледжа:

Конституция Российской Федерации;

Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный закон от 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;

ФГОС СПО по специальности 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий, утвержденный Приказом Минпросвещения от 15.05.2014 № 534;

Профессиональный стандарт «Специалист по ремонту и индивидуальному пошиву швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий, головных уборов, изделий текстильной галантереи», утвержден постановлением Правительства РФ от 22 .01.2013г.№23

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2015 г.№1124н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальным заказам».

Локальные акты колледжа

3.3. Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте ОГБПОУ «РТК» «Положение стипендиальном обеспечении и других формах поддержки обучающихся».

Обучающиеся поощряются за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных,

спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа колледжа на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность на благо колледжа и социума;
Колледж применяет следующие виды поощрений:
- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в колледже и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей)обучающихся;

3.4 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:
1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.
2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующимпозициям:
- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- 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);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).
Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в 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, кураторами, 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) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (П)
на период _2024-2025 г.

Рязань, 2024 г.

ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ

№	Название модуля	№	Название модуля
1	Образовательная деятельность	7	Самоуправление
2	Кураторство	8	Профилактика и безопасность
3	Наставничество	9	Социальное партнерство и участие работодателей
4	Основные воспитательные мероприятия	10	Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
5	Организация предметно-пространственной среды	11	Медиа Колледжа
6	Взаимодействие с родителями (законными представителями)		

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№	Мероприятие	Код модуля	Курсы, группы	Ответственные	Сроки
Мероприятия, проходящие регулярно в течение года					
1	Церемония поднятие флага РФ	4, 5	обучающиеся 1-4 курсов	Зам. директора по ВР, советник по воспитанию, зав. отделением, соц. педагог, кураторы	еженедельно
2	Разговор о Важном (классный час)	2	обучающиеся 1-4 курсов	Зам. директора по ВР, советник по воспитанию, кураторы групп	еженедельно
3	Россия – мои горизонты	1, 10	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагоги, преподаватели, кураторы групп	14.12.2023
4	Работа с родителями (с законными представителями)	1, 2, 6, 8	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение года

5	Наставничество	1, **3**, 4, 7, 10, 11	обучающиеся 1-4 курсов	Зам. директора по ВР, зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение года
6	Собрания обучающихся, рабочих групп в рамках самоуправления	1, 3, 4, 5, 7-11	обучающиеся 1-4 курсов	Студактив, советник по воспитанию, соц. педагог, кураторы	в течение года
7	Инструктажи с обучающимися	1, 7, 8	обучающиеся 1-4 курсов	Кураторы групп	в течение года
8	Мастер-классы, конкурсы, чемпионаты по проф. мастерству	9, 10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, зав. практикой, соцпедагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение года
9	Экскурсии на предприятия	9,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, зав. практикой, соцпедагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение года
10	Медиа сопровождение деятельности отделения	11	обучающиеся 1-4 курсов	Зам. директора по ВР, советник по воспитанию, соц. педагог, куратор группы, студактив	в течение года
11	Неделя ЦМК	1,4,7,9,10	обучающиеся 2-4 курсов (по отделениям)	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение года
СЕНТЯБРЬ					

12	День Знаний (линейка)	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	01.09.2023
13	Участие амбассадоров профессионалитета в торжественном открытии кластера «Туризм и сфера услуг»	1,4,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	01.09.2023
14	Внеклассное мероприятие по русскому языку и культуре речи «Международный день распространения грамотности	1	обучающиеся 1-4 курсов	Преподаватели профильных дисциплин	в течение месяца
15	Проведение родительских собраний	2,6	обучающиеся 1-4 курсов	Кураторы групп	по графику
16	«День солидарности в борьбе с терроризмом»	2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Кураторы групп	03.09.2023
17	День СПО	4,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	по плану
18	Организация студенческого самоуправления (актив группы, отделения, колледжа)	7	обучающиеся 1-4 курсов	Советник по воспитанию, кураторы групп	до 15.09.2023
19	Беседы, просмотр фильмов в рамках проведения антинаркотического месячника	8	обучающиеся 1-4 курсов	Кураторы групп, лекторы,	с 25.09.2023
20	Экскурсии на предприятия отрасли	9	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, зав. практикой, соцпедагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение месяца
21	Встречи с работодателями	9	обучающиеся 1-4 курсов		в течение месяца
22	«История успеха» Встреча с выпускниками колледжа	10	по отделениям	Зав. отделением, зав. практикой, соцпедагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение месяца

23	Организация работы по профессиональной адаптации первокурсников, формирование интереса к своей профессии	10	по отделениям	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
ОКТЯБРЬ					
24	Антинаркотический профилактический месячник «Вместе против наркотиков»	2,4,6,8	обучающиеся 1-4 курсов	Зам. директора по ВР, советник по воспитанию, соц. педагог, кураторы	в течение месяца
25	Международный день пожилых людей. «Корни жизни». Акция «Внуки по переписке».	1,8	по отделениям	Соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
26	Праздничные мероприятия ко «Дню Учителя»	4	по отделениям	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	05.10.2023
27	Праздничный концерт «Посвящение в студенты»	4,10	обучающиеся 1-4 курсов	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	25.09.2023
28	Участие в акции «День отца в России»	2,4,6	обучающиеся 1-4 курсов	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	15.10.2023
29	Участие в марафоне «Знание Первых Марафон»	1,4,	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
30	Праздничное мероприятие «Осенний бал»	4,5,11	обучающиеся 3,4 курсов отделения	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
31	День открытых дверей колледжа	6,7,10	волонтеры по отделениям	Зав. отделением, соц. педагог	По графику
НОЯБРЬ					
32		2,4,5,11	обучающиеся 1-4 курсов	Советник по воспитанию, соц.	По графику

	Торжественные мероприятия ко «Дню Народного Единства»			педагог, кураторы групп	
33	Мероприятие «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	2,4,5,11	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
34	Праздничные мероприятия ко «Дню Матери»	2,4,5,11	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, советник по воспитанию, соц. педагог, кураторы групп	По графику
35	Воркшоп «ПроВЕРЬ»	9,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
36	День карьеры «Образование и карьера»	4,9,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	20-30 ноября
ДЕКАБРЬ					
37	Мероприятия ко «Дню неизвестного солдата»	2,4,5,11	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	03.12.2023
38	Мероприятия ко «Дню добровольца (волонтера) в России»	4,7	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, советник по воспитанию, соц. педагог, кураторы групп	05.12.2023
39	Уроки Мужества, приуроченные ко «Дню Героев Отечества», с приглашением участников СВО	2,4,5,11	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, советник по воспитанию, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
40	«День Конституции РФ»	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, советник по	12.12.2023

				воспитанию, соц. педагог, кураторы	
41	Праздничные мероприятия, посвященные Новому году.	1,2,4,5,7,11	обучающиеся 1-4 курсов	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	По графику
42	Привлечение к наставнической деятельности работодателей, встречи с работодателями	1,9,10	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, зав. практикой, соц педагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение месяца
ЯНВАРЬ					
43	День российского студенчества (участие в праздничных мероприятиях)	2,4,7,11	обучающиеся 1-4 курсов	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	25.01.2023
44	80 лет со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады (27 января 1944г). Встреча с жительницей блокадного Ленинграда	2,4,11	обучающиеся 1-4 курсов	Педагог – организатор, соц. педагог, кураторы групп	27.01.2023
45	День памяти жертв Холокоста	2,4,11	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	27.01.2023
46	Проведение анкетирования обучающихся выпускных групп на предмет планируемого трудоустройства	9,10	обучающиеся выпускных групп	Зав. отделением, зав. практикой, соц педагог, преподаватели спец. дисциплин	в течение месяца
47	Беседы и классные часы по ЗОЖ (вредные привычки)	1,7,8	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
48	День студенческого самоуправления	1,4,7	обучающие 2-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог,	По графику

				кураторы групп	
ФЕВРАЛЬ					
49	Участие в мероприятии ко Дню защитника Отечества. Создание поздравительных открыток	4	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
50	Уроки мужества. Встречи с представителями «Боевого братства»		обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
51	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
52	23 февраля - День защитника Отечества	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
53	Экскурсии, мастер-классы. Взаимодействие с работодателями.	9,10	обучающиеся 3,4 курс	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
МАРТ					
54	Мероприятие «Широкая масленица»	155,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
55	10 лет со Дня воссоединения России с Крымом	1,256,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
56	Профессиональная поддержка в виде стажировки «Работодатель-будущий сотрудник» Привлечение к наставнической деятельности работодателей (практика)	9,10	обучающиеся 3-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	в течение месяца
57	Ознакомление с инструкциями и составление инструктажей по ТБ для прохождения производственной практики	9,10	обучающиеся 4 курса	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
58	Международный женский день	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику

59	Воркшоп «ПроВЕРЬ»			Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	
АПРЕЛЬ					
60	День памяти Чернобыльской катастрофы	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
61	Участие в экологическом субботнике	4,5,7	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	Вы течение месяца
62	День космонавтики	2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
63	День открытых дверей колледжа	9,10	обучающиеся 2-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
МАЙ					
64	Мероприятие «Праздник весны и труда»	2,4,7	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
65	Праздничные мероприятия посвященные 80 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
66	Возложение цветов к памятнику Федору Полетаеву	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
67	Конкурс стенгазет, плакатов и фотографий к 9 Мая	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
68	Участие во Всероссийской акции «Георгиевская ленточка»	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
69	Участие в Международном историческом «Диктанте Победы»	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог,	По графику

				кураторы групп	
70	Участие во Всероссийской историко-патриотической акции «Линейка памяти»	1,2,4	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	По графику
71	Благоустройство и уборка территории колледжа	4,5,7	обучающиеся 1-4 курсов	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
72	Проведение инструктажей в группах о ЗОЖ: - о курении табака; - о распитии спиртных напитков, наркотиков	1,7,8	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
ИЮНЬ					
73	День защиты детей	2,4	обучающиеся 1-2 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
74	День памяти и скорби. Участие во Всероссийской акции «Свеча памяти»	2,4	обучающиеся 1-3 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
75	День молодежи	4	обучающиеся 2-3 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	По графику
76	Неделя безопасности Проведение инструктажей в группах - о безопасности в информационно-коммуникационной сети интернет; - о противодействии терроризму; - об антикоррупционной политике; - об экстремизме; - о соблюдении правил дорожного движения; - о правилах поведения вблизи железных дорог	1,7,8	обучающиеся 1-4 курсов	Соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
77	Взаимодействие с работодателями с целью трудоустройства студентов	2,9,10	обучающиеся 4 курса	Зав. отделением, соц. педагог, кураторы групп	В течение месяца
78	Торжественное мероприятие, посвященное Выпуску обучающихся	4	обучающиеся 4 курса	Зав. отделением, соц. педагог, педагог-	По графику

				организатор, кураторы групп	

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 профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.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;