Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Красногорский колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования
Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено протоколом педагогического совета:

Протокол № 2 от «17» апреля 2025 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ МО «Красногорский колледж»

Приказ № 811/1 от «25» апреля 2025 г.

Директор

_____ С.В. Демин

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Управляющая компания «Визант Групп»-Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

Генеральный директор

_____ Н. Б. Шатова

2025 год

РАССМОТРЕНА	ОДОБРЕНА
НА заседании методического объединения преподавателей ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 16.04.2025 № 1	Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 17.04.2025г. № 2
СОГЛАСОВАНА	**УТВЕРЖДЕНА**
Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 18.04.2025г. № 1	Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

Перечень работодателей-представителей кластера, участвующих в разработке данной ОПОП-П

ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт" – генеральный директор Шатова Нелли Борисовна

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 **6**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:33 Сервис, оказание услуг 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **10**

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 16

4.3. Матрица компетенций выпускника 16

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **208**

5.1. Учебный план 208

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 226

5.4. Практическая подготовка 226

5.5. Государственная итоговая аттестация 226

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **227**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 227

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 228

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 228

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 229

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений

Приложение 4. Порядок организации 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 Минобрнауки России от от 09.12.2016 N 1565 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.12.2022 г. № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.04.2024г. № 272 «О

внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.11.2024 № 812 «О внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года № 24480) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 05.08.2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 07.11.2024 № 782 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022г. № 336» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2024 № 768 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023г. № 534»;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об

утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена;

- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер», рег/ном. 549 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (с изменениями и дополнениями), рег/ном. 557;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь», рег/ном. 682 (с изменениями и дополнениями).
- Устав и локальные документы ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

1.3 Перечень сокращений:

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
МДК – междисциплинарный курс;
ЕН– естественно-научный и математический цикл;
ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»; ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины; ПА
– промежуточная аттестация;
ОК - общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПДП - производственная практика по профилю специальности (преддипломная); УП
– учебная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ
– трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	**Данные**	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	33.011 Повар *Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)* 33.010 Кондитер *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.03.2015 № 597н)* 33.014 Пекарь *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)*	
Отраслевые профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	Туризм и сфера услуг	
	33.013 Официант, бармен (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н)*	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Направленности (при наличии):	-	
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	Туризм и сфера услуг	
	Пекарь Официант	
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе СОО на базе ООО	2г. 10 мес./ 4464 ак.ч. 3 г. 10 мес./ 5940 ак.ч.	
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	Туризм и сфера услуг	
	3 г. 10 мес./ 5940 ак.ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	1764/1116	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4324**	**2973**

Общеобразовательный цикл	1476	808
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	344
математический и общий естественнонаучный цикл	126	40
общепрофессиональный цикл	534	253
профессиональный цикл	1756	1528
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1620 -648 -972	1620 -648 -972
Вариативная часть образовательной программы	**1400**	**816**
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль	752	632
ОП.11 Цифровая экономика в индустрии питания	50	40
ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	198	180
ПМ.09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	234	216
ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания	270	196
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	**216**	
	5940	**3789**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО - 3.1. 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№ п/п	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 07.09.2015г. № 597н (зарегистрирован Минюсте России 21.09.2015г., рег. № 38940)	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			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
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			ОТФ Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ Д/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
				ТФ Д/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
				ТФ Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха

2	33.011 Повар	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 г. № 68148)	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	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
			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
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ Д. Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ Д/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
				ТФ Д/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
				ТФ Д/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
				ТФ Д/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Минюсте России 25.12.2015г., рег. № 40270)	ОТФ А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

			ОТФ В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	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 ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			ОТФ Д. Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ Д/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства
				ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
			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
4	33.008 Руководитель предприятия питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н	ОТФ А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1. 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
Вид деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего	
ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Вид деятельности, сформированный совместно с работодателем	
ВД 10. Организация ресторанного обслуживания	ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания
Вид деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего, сформированный совместно с работодателем	
ВД 8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ВД 9. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ. 09 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Раздел 4. **Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;

		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	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;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06		**Умения:**

	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
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии

	физической подготовленности	**Знания:**
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикато в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки:**
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;

		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:**
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

видов и форм обслуживания		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи супов;
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности,

		доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		способы выявления и исправления дефектов,
		охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи соусов;
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;

		температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий;
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:**
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,

		продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения 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
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,

		дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:**
		выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с

		учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых салатов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

		оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи салатов;
		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
		температура подачи салатов сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать

		качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:

	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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного

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

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	**Навыки:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	**Навыки:**
		выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного 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	**Навыки:**
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:

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

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных десертов;
		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

		холодных десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

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

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;

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

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

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
		исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных напитков;
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

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

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:

	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	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать наличие ресурсов;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;

		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		производственного инвентаря и кухонной посуды;

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;

		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

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

		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских

		полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

		сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		Навыки:

	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	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

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

		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;

		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

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

		ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;

		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
		классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

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

	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Навыки:**
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		дисциплинарные процедуры в организации питания;

		методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		определять потребность для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		изменения, происходящие в продуктах при их ранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;

		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения:

		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		организовывать рабочие места различных зон кухни;
		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		отраслевые стандарты;
		правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе

		системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		структуру организации питания;
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
		организации питания;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		правила составления графиков выхода на работу
		Навыки:

	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
		анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		оценивать результаты обучения;
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания:
		знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);

		способы и формы инструктирования персонала;
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		правила составления программ обучения;
		способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	**Навыки:**
		подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

		Умения:
		проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		использовать посудомоечные машины
		чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
		Знания:
		назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
		требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее-ХАССП) в организациях общественного питания
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**Навыки**
		подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
		выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		производить обработку овощей, фруктов и грибов
		нарезать и формовать овощи и грибы
		подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
		готовить блюда и гарниры из овощей
		готовить каши и гарниры из круп
		готовить блюда из яиц
		готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
		готовить блюда из бобовых
		готовить блюда из рыбы
		готовить блюда из морепродуктов
		готовить блюда из мяса и мясных продуктов
		готовить блюда из домашней птицы
		готовить мучные блюда
		готовить горячие напитки
		готовить сладкие блюда
		проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и навынос

		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее-POS терминалами)
		принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания
		технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напиткови кулинарных изделий
		технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
		правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POSтерминалов
		методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
		пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

		принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		Навыки
		оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий
		Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
		проводить обучение помощника повара на рабочем месте
		оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
		Знания

		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
		технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
		требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
		правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
		процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		принципы ХАССП в организациях общественного питания

		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	**Навыки**
		разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		составлять калькуляцию на блюда, напиткии кулинарные изделия
		готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
		комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
		использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

		готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
		производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
		Знания
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		технологии в молекулярной кухне
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
		виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
		правила эксплуатации кухонных роботов
		принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		принципы ХАССП в организациях общественного питания

		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ВД 8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
		Знания

		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
		требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
		назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их

		приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
		Знания
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
		требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
		назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Знания
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		технологии приготовления хлебобулочной продукции
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
		правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
		принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
		правила и технологии расчетов с потребителями
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Знания
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		технологии приготовления хлебобулочной продукции

		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
		правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
		принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
		правила и технологии расчетов с потребителями
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
ВД 9. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения

		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания
		нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

	в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения
		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания
		нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности

		пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции	**Навыки**
		подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания
		нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

		правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
		методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
		пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
		правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
		принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	ПК 9.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки**
		подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

		Знания
		нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
		правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
		методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
		пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
		правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
		принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
ВД.10	ПК 10.1	**Навыки**
		прием и оформление заказа на бронирование столика

Организация ресторанного обслуживания	Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов	прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
		предоставление информации об организации питания
		ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
		пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		Умения
		осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
		использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
		вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
		использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения
		Знания
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
		правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
		стандарты приема входящих звонков

		стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
		этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
		основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности
	ПК.10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	**Навыки**
		встреча и приветствие гостей в организации питания
		информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
		размещение гостей за столом в зале организации питания
		Умения
		презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
		предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
		провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
		оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания

		создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
		подавать гостям меню организации питания
		Знания
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		процедуры встречи и приветствия гостей в организации питания
		приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
		правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
		правила подачи меню в организации питания
	ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания	**Навыки**
		подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
		проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		подача блюд и напитков гостям организации питания
		сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
		поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания

		Умения
		расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		проверять качество и состояние столового белья в организации питания
		рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
		переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
		сортировать использованную столовую посуду и приборы
		эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
		Знания
		порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
		правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
		виды сервировки стола при обслуживании гостей

		виды и назначение ресторанных аксессуаров
		характеристика столовой посуды, приборов
		правила и техника подачи блюд и напитков
		правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
		способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
		правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
		способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания	**Навыки**
		подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
		приготовление заготовок для напитков
		приготовление свежевыжатых соков
		реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
		уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Умения

		расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
		проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
		расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
		сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
		хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
		чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
		эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
		Знания

		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
		правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
		методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
		техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
		методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
		правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
		виды барного оборудования и инвентаря
		характеристика столовой посуды, приборов в организации питания
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания	**Навыки**
		подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
		приготовление заготовок для напитков

		приготовление свежевыжатых соков
		реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
		уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Умения
		расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
		проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
		расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
		сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
		хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки

		чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
		эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
		Знания
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
		правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
		методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
		техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
		методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
		правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
		виды барного оборудования и инвентаря
		характеристика столовой посуды, приборов в организации питания
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД обязательная часть по ФГОС СПО	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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	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	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			рабочего места повара
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и	В/02.4 Приготовление,

		потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

		потребителей, видов и форм обслуживания			блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/02.3 Выполнение заданий повара по

		непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		руководством повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и	В/01.4 Подготовка инвентаря,

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		кулинарных изделий	оборудования и рабочего места повара к работе
			33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

					блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, 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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и

				продукции под руководством кондитера	продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

					блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010 Кондитер	A. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	A. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	A. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и

					презентации 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 форм обслуживания	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

				B. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий B/03.4 Формовка хлебобулочных изделий B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	A. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции B/02.4 Изготовление, оформление и

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа

					хлебобулочных изделий
		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	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				В. Изготовление, презентация и продажа	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных

				хлебобулочных изделий	материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

				шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ВД 6. Организация и контроль текущей	ПК 6.1. Осуществлять разработку	33.011 Повар	Д. Управление текущей	Д/01.6 Планирование

	деятельности подчиненного персонала	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		деятельностью кухни организации питания	процессов кухни, основного производства организации питания
			33.010 Кондитер	Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Д/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
			33.014 Пекарь	В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011 Повар	Д. Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
			33.010 Кондитер	Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Д/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
			33.014 Пекарь	Д. Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Д/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства
		ПК 6.3. Организовывать	33.011 Повар	С. Организация и контроль текущей	С/01.5 Организация

		ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		деятельности бригады поваров	обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.010 Кондитер	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014 Пекарь	В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	Д. Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
					Д/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления

					блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
					Д/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
				С. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
					С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.010 Кондитер	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
					С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о

					работе бригады кондитеров
				Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Д/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
					Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
			33.014 Пекарь	С. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/02.5 Организация работы бригады пекарей
					С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
				Д. Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
					D/03.6 Контроль и оценка эффективности

					процессов хлебобулочного производства
	ВД.7 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий			В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД вариативная часть по запросу работодателя	ВД 8. Выполнение работ по профессии 33.014 Пекарь	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического	33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по

		оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий		руководством пекаря	организации рабочего места
		ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В.02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				В. Изготовление, презентация и продажа	В/01.4 Составление рецептуры

				хлебобулочных изделий	хлебобулочных изделий
					В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
					В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос		В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ВД.9 Выполнение работ по профессии 33.010 Кондитер	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

		ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера		А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции		А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

				шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
		ПК 9.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД.10 Организация ресторанного обслуживания	ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационн ых ресурсов	33.008 Руководитель предприятия питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
		ПК.10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	33.008 Руководитель предприятия питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

		ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания	33.008 Руководитель предприятия питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
		ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания	33.008 Руководитель предприятия питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
		ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания	33.008 Руководитель предприятия питания	А. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

4.3.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

<table>
<tr><td rowspan="2">Дополнительные квалификации, компетенции
(Туризм и сфера услуг)</td><td colspan="2">Соответствие ПС 33.014 Пекарь</td><td colspan="2">Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части</td></tr>
<tr><td>Код и наименование ОТФ</td><td>Код и наименование ТФ</td><td>Наименование ВД</td><td>Код и наименование ПК</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Пекарь</td><td rowspan="2">В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</td><td>В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</td><td rowspan="2">Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь</td><td>ПК.08.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную</td></tr>
<tr><td>В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий</td><td>ПК.08.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку по верхностей готовых изделий</td></tr>
<tr><td colspan="5">Требования к результатам освоения дополнительных квалификаций</td></tr>
<tr><td colspan="5">Владеть навыками:
Разработки ассортимента хлебобулочной продукции
Составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
Выпечки хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья.
Выпечки праздничного хлеба, тортов
Выпечки хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья.
Выпечки праздничного хлеба, тортов
Знать:
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции
Уметь:</td></tr>
</table>

Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства
Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
Выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья.
Выпекать праздничный хлеб, торты.

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП – П СПО специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	10	11	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	5.1	5.2	5.3	5.4

Обязательная часть образовательной программы																																									
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины																																									
ООД.01	Русский язык				О	О					О																														
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О				О																														
ООД.03	История	О	О		О	О	О																																		
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О				О																													
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О																														
ООДу.06	Иностранный язык	О	О		О						О																											П			
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О					О																													
ООДу.08	Информатика	О	О							О							Г																								
ООД.09	Физическая культура	О			О				О								Г																								
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О									Г																								
ООД.11	Физика	О	О		О												Г																								
ООДу.12	Химия	О	О		О			О									Г																								
ООД.13	Биология	О	О		О			О									Г																								
ООД. 14	Основы проектной деятельности (в т.ч индивидуальный проект)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																											П	П	
ООДд.15	Родной язык (русский)/Россия - моя история				О	О											Г																								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																								
ОГСЭ.01	Основы философии		О	О		О	О			О			П										П																		
ОГСЭ.02	История		О	О		О	О			О			П										П	П																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О								О							П	Г																						
ОГСЭ.04	Физическая культура				О	О	О		О	О	О											П																П				
ОГСЭ.05	Психология общения	О	О	О	О	О	О				О																														
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																																								
ЕН.01	Химия	О	О				О	О					П	П		П	Г	П	Г						П	П						П	П						I	П	П		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	О						О					П		П																							П	I			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																								

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П			П	П	П	П						П	П						П	П						П	П			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П				П								П							П						П					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П	П	П	П	П	П	П	П	П		П	П	П			П				П						П					
ОП.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																															
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																															
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О				П								П							П						П						П
ОП.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П				П															П						П					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П																														
ОП.10	Основы калькуляции и учета	О	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, кулинарных изделий сложного ассортимента	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																											
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																											

ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																										
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					П	П	П	П	П	П	П	П																	
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					П	П	П	П	П	П	П	П																	
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					П	П	П	П	П	П	П	П																	
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П																	
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П																	
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													П	П	П	П	П	П	П										

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													П	П	П	П	П	П	П												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П	П												
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																															
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П	П												
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																				П	П	П	П	П	П						
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																				П	П	П	П	П	П						
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																				П	П	П	П	П	П						
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				П	П	П	П	П	П						
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				П	П	П	П	П	П						

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																										П	П	П	П	П	П
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																										П	П	П	П	П	П
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																										П	П	П	П	П	П
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										П	П	П	П	П	П
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																										П	П	П	П	П	П

Продолжение таблицы

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	10	11	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	9.1	9.2	9.3	9.4	10.1	10.2	10.3	10.4	10.5
П.00	Профессиональный цикл																																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П																	

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П																
ПП.06	Производственная практика	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						П	П	П	П												
МДК.07.01	Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П	П	П	П												
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П	П	П	П												
ПП.07	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П	П	П	П												
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя - ООО																																

	"Прометей - Сити ГК "LES ArtResort"																																
ОПц.11	Цифровая экономика в индустрии питания		О											П	П	П													П				
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										П	П	П	П								
МДК.08.01	Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										П	П	П	П								
УП.08	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										П	П	П	П								
ПП.08	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										П	П	П	П								
ПМ.09	Выполнение работ по профессии 12901Кондитер	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														П	П	П	П				
МДК.09.01	Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														П	П	П	П				
УП.09	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														П	П	П	П				
ПП.09	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														П	П	П	П				
ПМ.10	Организация ресторанного обслуживания	О	О	О	О		О		О	О																				П	П	П	П	П
МДК.10.01	Технология ресторанного обслуживания	О	О	О	О		О		О	О																				П	П	П	П	П
МДК.10.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом	О	О	О	О		О		О	О																				П	П	П	П	П
УП.10	Учебная практика	О	О	О	О		О		О	О																				П	П	П	П	П
ПП.10	Производственная практика	О	О	О	О		О		О	О																				П	П	П	П	П
ПДП	Преддипломная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практическ	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовател	Вариативная часть образовател	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занят	Практики	Курсовой	Самостояте	Промежуто			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс

												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*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**808**	**1404**				**72**	**1476**		**512**	**726**	**126**	**40**				
ООД.01	Русский язык	э	72	27	54				18	72		54							
ООД.02	Литература	д/з	108	97	108					108		32	76						
ООД.03	История	д/з	136	16	136					136		64	72						
ООД.04	Обществознание	д/з (к)	72	34	72					72				32	40				
ООД.05	География	д/з	72	34	72					72			40	32					
ООДу.06	Иностранный язык	д/з	144	144	144					144		64	80						
ООД.07	Математика	э	200	90	164				36	200		68	96						
ООДу.08	Информатика	д/з	144	104	144					144		70	42	32					
ООД.09	Физическая культура	д/з	72	62	72					72		32	40						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	д/з	68	46	68					68		32	36						
ООД.11	Физика	д/з	108	36	108					108		32	46	30					
ООДу.12	Химия	э	144	94	126				18	144		32	94						
ООД.13	Биология	д/з	72	24	72					72		32	40						
ООД. 14	Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)	д/з	32		32					32			32						
ООДд.00	**Дополнительные учебные предметы**																		

ООДд.15	Россия - моя история/Родной язык (русский)	д/з	32		32					32			32						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**432**	**344**	**432**					**432**	**-**			**30**	**116**	**94**	**66**	**46**	**80**
ОГСЭ.01	Основы философии	д/з	36		36					36						36			
ОГСЭ.02	История	д/з (к)	36	8	36					36					36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	д/з	164	164	164					164				14	44	30	28	24	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	д/з	164	162	164					164				16	36	28	38	22	24
ОГСЭ.05	Психология общения	д/з	32	10	32					32									32
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**180**	**48**	**180**					**126**	**54**			**58**	**86**		**36**		
ЕН.01	Химия	д/з	144	48	144					90	54			58	86				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	д/з	36		36					36							36		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**754**	**325**	**742**	**0**		**12**	**18**	**534**	**220**	**64**	**102**	**140**	**88**	**0**	**188**	**108**	**46**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	д/з	68	32	68					64	4		68						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	э	112	34	106			6	10	68	44			48	54				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	э	72	27	66			6	8	68	4	30	34						
ОП.04	Организация обслуживания	д/з	64	34	64					64				64					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	д/з	96	42	96					68	28							50	46
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	д/з	32	6	32					32							32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	д/з	96	82	96					68	28						38	58	
ОП.08	Охрана труда	д/з	34	4	34					34		34							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	д/з	68	48	68					68							68		

ОП.10	Основы калькуляции и учета	д/з	62	40	50						62			28	34				
ОПц.11*	Цифровая экономика в индустрии питания	д/з	50	40	50						50						50		
П.00	**Профессиональный цикл**		**2738**	**2264**	**876**	**1764**	**36**	**80**	**162**	**1596**	**1142**	0	0	**240**	**498**	**412**	**410**	**206**	**162**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**256**	**202**	**88**	**144**		**8**	**16**	**256**				**240**					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		42	32	42									42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		54	26	46			8						54					
УП.01	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72								72					
ПП.01	Производственная практика	д/з (к)	72	72		72								72					
	Экзамен по модулю	э	16						16		16								
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**		**406**	**328**	**154**	**216**	**20**	**20**	**16**	**240**	**166**				**390**				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42	20	38			4		48	-6				42				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих		132	92	116		20	16		48	84				132				

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		
УП.02	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72				36	36				72				
ПП.02	Производственная практика	д/з (к)	144	144		144				108	36				144				
	Экзамен по модулю	э	16						16		16								
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**		**320**	**256**	**114**	**180**		**10**	**16**	**240**	**80**					**304**			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54	36	50			4		48	6					54			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		70	40	64			6		48	22					70			
УП.03	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72				36	36					72			
ПП.03	Производственная практика	д/з (к)	108	108		108				108						108			
	Экзамен по модулю	э	16						16		16								
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**		**276**	**212**	**106**	**144**		**10**	**16**	**220**	**56**						**260**		

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	д/з (к)	48	32	44			4		56	-8						48		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	д/з (к)	68	36	62			6		56	12						68		
УП.04	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72				36	36						72		
ПП.04	Производственная практика	д/з (к)	72	72		72				72							72		
	Экзамен по модулю	э	16						16		16								
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**		**302**	**248**	**94**	**180**		**12**	**16**	**256**	**46**						**150**	**136**	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	д/з	42	28	36			6		56	-14						42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	д/з	64	40	58			6		56	8							64	
УП.05	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72				36	36						36	36	
ПП.05	Производственная практика	д/з (к)	108	108		108				108							72	36	
	Экзамен по модулю	э	16						16		16								

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**242**	**178**	**116**	**108**	**16**	**8**	**10**	**220**	**22**							**70**	**162**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	д/з	124	70	116		16	8		112	12							70	54
ПП.06	Производственная практика	д/з	108	108		108				108									108
	Учебная практика																		
	Экзамен по модулю	э	10						10		10								
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**		**234**	**208**	**36**	**180**			**18**	**180**	**54**				**108**	**108**			
МДК.07.01	Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар	д/з (к)	36	28	36						36				36				
УП.07	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72				72					72				
ПП.07	Производственная практика	д/з	108	108		108				108						108			
	Квалификационный экзамен	**э**	18						18		18								
ПМ.08*	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь по запросу работодателя**		**198**	**180**	**36**	**144**			**18**		**198**							**180**	
МДК.08.01	Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь	д/з	36	36	36						36							36	
УП.08	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72					72							72	
ПП.08	Производственная практика	д/з (к)	72	72		72					72							72	
	Квалификационный экзамен	э	18						18		18								
ПМ.09*	**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер по запросу работодателя**		**234**	**216**	**36**	**180**			**18**		**234**							**36**	**180**
МДК.09.01	Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер		36	36	36						36							36	
УП.09	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72					72								72
ПП.09	Производственная практика	д/з (к)	108	108		108					108								108
	Квалификационный экзамен	э	18						18		18								

ПМ.10*	**Организация ресторанного обслуживания по запросу работодателя**		**270**	**176**	**96**	**144**		**12**	**18**		**270**				**36**	**70**	**146**		
МДК.10.01	Технология ресторанного обслуживания		70	40	64			6			70				36	34			
МДК.10.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		38	12	32			6			38						38		
УП.10	Учебная практика	д/з (к)	72	72		72					72					36	36		
ПП.10	Производственная практика	д/з (к)	72	72		72					72						72		
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПДП	**Преддипломная практика**		**144**	**144**		**144**				**144**									**144**
	ИТОГО:		**5724**	**3789**	**3453**	**1764**	**36**	**92**	**252**	**4324**	**1400**	**576**	**828**	**594**	**864**	**576**	**846**	**576**	**612**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**							**216**									
ВСЕГО:			**5940**							**4540**	**1400**	**576**	**828**	**594**	**864**	**576**	**846**	**576**	**612**

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**
	ЕН 01Химия	54	1 ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта в части процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

	ОГСЭ 04 Физическая культура	4	1 ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для приобретения умений и практического опыта в профессиональной деятельности по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
2.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	44	1 ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта в части организации хранения и контроль запасов и сырья по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
3.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	4	. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта в части технического оснащения организаций питания по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
4	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	28	. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта в области основ экономики, менеджмента и маркетинга по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

5	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
6	ОП.10 Основы калькуляции и учета	62	. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов для углубленного усвоения знаний, приобретения умений и практического опыта по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

7.	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	166	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.02, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

8.	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	80	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.03, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
9.	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	56	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.04, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
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	46	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.05, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	22	. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью введения контрольных мероприятий по окончании изучения модуля и на изучение МДК 06.01 по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
	ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	54	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.07, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
12.	ДПБ	752	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов с целью освоения дополнительных знаний, приобретения умений и навыков практической подготовки в рамках освоения ПМ.08, ПМ.09, ПМ.10, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя а по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

13.	ОП.11 Цифровая экономика в индустрии питания	50	**2**. ЦОМ/проект	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по формированию цифровой грамотности с учетом будущей профессии, требований современного рынка труда, цифрового мира и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
14.	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	198	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.08 объемом 198 часов для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
15.	ПМ.09 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	234	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.09 объемом 234 часов для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
16.	ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания	270	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.10 объемом 270 часов для освоения нового вида деятельности по организации ресторанного обслуживания с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

	ИТОГО	1400		

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

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование ПМ, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Организация и ведение процессов приготовления к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 5. Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
2.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Организация и ведение процессов оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 5. Отчетно-оценочный	ПП по 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	144	4	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

3.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап	ПП по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	108	5	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
	4. 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 5. Отчетно-оценочный	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
4.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 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 5. Отчетно-оценочный	ПП по 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	72	6	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт» »

5.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПП по 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	108	6,7	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания 5. Отчетно-оценочный					
6.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Выполнение работ по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала 5. Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	8	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт» »
7.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Приготовление продукции по профессии 16675 Повар 5. Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	108	5	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

8.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Приготовление продукции по профессии 16472 Пекарь 5. Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	72	7	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
9	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3. Подготовительный этап 4. Приготовление продукции по профессии 12901 Кондитер 5. Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.09 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	108	8	Служба питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»
10.	1. Ознакомительно-инструктивный этап 2. Подготовка зала ресторана к обслуживанию 3. Подготовительный этап	ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания	72	6	Ресторан службы питания ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Руководитель Ресторана ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»

	4. Выполнение работ по организации ресторанного обслуживания 5. Отчетно-оценочный					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	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	
1	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	ПА	к	к	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6 УП	УП	УП П	П	П ПА	к	к	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	УП	УП	УП	УП	П	П	П	П	ПА к	к	к	к	к	к	к	к	к	1494
3	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	УП	УП	УП	П	П	П	П	П	П	ПА	к	к	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6 УП	УП	УП	УП П	П	П	П	П	П	ПА к	к	к	к	к	к	к	к	к	1494
4	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	З6	УП	УП	П	П	П	П	ПА	к	к	З6	З6	З6	З6	З6	УП	УП	П	П	П	П	П	П	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Итого	Каникулы	Всего, ак.ч.
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		час.	нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.			
1 курс	**39**	**1404**	16	576	23	828	**2**	**72**	1	36	1	36	**0**	**0**	0	0	0	0			1476	11	1872
2 курс	**28,5**	**1026**	12,5	450	16	576	**1**	**72**	0,5	18	0,5	18	**12**	**432**	4	144	8	288			1494	10,5	1872
3 курс	**20,5**	**738**	7	252	13,5	486	**2**	**72**	1	36	1	36	**19**	**684**	9	324	10	360			1494	10,5	1872
4 курс	**15**	**540**	10	360	5	180	**2**	**36**	1	36	1	36	**18**	**504**	6	216	12	432	**6**	**216**	1476	2	1548
Всего	**103**	**3708**	45,5	1638	57,5	2070	**7**	**252**	3,5	126	3,5	126	**49**	**1764**	19	684	30	1080	**6**	**216**	**5940**	**35**	**7164**

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА - промежуточная аттестация (ПА);

П – практики;

к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА).

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.5. 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 профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.6. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт», при проведении производственных практики;

− включает в себя обзорные занятия, семинары, мастер-классы, квизы, 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, 2, 3, 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 на рабочих местах ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.
Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и сдачи демонстрационного экзамена.
Программа ГИА включает общие сведения, примерные требования к подготовке и проведению защиты дипломного проекта (работы) и сдачи демонстрационного экзамена. 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 по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
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, математических и естественнонаучных дисциплин
Общепрофессиональных дисциплин и МДК;
Безопасности жизнедеятельности;
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
Мастерские/зоны по видам работ:
Поварское дело
Хлебопечение
Кондитерское дело
Спортивный комплекс[1]
библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
актовый зал.
Лаборатории:
Лаборатория «Поварское дело» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Лаборатория «Кондитерское дело»; Лаборатория «Хлебопечение»;
Лаборатория «Ресторанный сервис».

Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в интернет

спортивный зал;
актовый зал.

Материально-техническое оснащение кабинетов

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	**ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.05 ЕН.01 ЕН.02**
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	основное	
4	Сетевой фильтр	ТС	основное	
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	
6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	УМК	основное	
7	Компьютер обучающегося с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	**ЕН.02**
9	наушники с микрофоном	ТС	специализированное	**ОГСЭ.03**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	**ОП.09**
2.	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	
3.	индивидуальные средства защиты (респираторы,	Оборудование	основное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код дисциплины
	противогазы, ватно-марлевые повязки)			
4.	общевойсковой защитный комплект	Оборудование	основное	
5.	войсковые индивидуальные аптечки	Оборудование	основное	
6.	сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС)	Оборудование	основное	
7.	перевязочные средства (бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная)	Оборудование	основное	
8.	медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная)	Оборудование	основное	
9.	грелка	Оборудование	основное	
10.	жгут кровоостанавливающий	Оборудование	основное	
11.	индивидуальный перевязочный пакет	Оборудование	основное	
12.	шприц-тюбик одноразового пользования	Оборудование	основное	
13.	носилки санитарные	Оборудование	основное	
14.	макет простейшего укрытия в разрезе	Оборудование	основное	
15.	макет убежища в разрезе	Оборудование	основное	
16.	массогабаритный макет автомата Калашникова	Оборудование	основное	
17.	макеты мин и гранат	Оборудование	основное	
18.	тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с	Оборудование	основное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код дисциплины
	индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен»			
19.	медицинская кушетка	Оборудование	основное	
20.	медицинская ширма	Оборудование	основное	
21.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	
22.	экран (доска)	ТС	основное	
23.	мультимедиапроектор	ТС	основное	
24.	видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности)	УМК	основное	
25.	нормативно-правовые документы	УМК	основное	
26.	наборы плакатов (первая медицинская помощь, военная форма, стрелковое оружие, теоретические основы ведения огня из стрелкового оружия, мины и гранаты, терроризм- угроза обществу, государственные и военные символы Р.Ф., твои ГЕРОИ - Россия)	УМК	основное	

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	**ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04 ПМ. 05 ПМ.06 ПМ.07**
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	основное	
4	Сетевой фильтр	ТС	основное	
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	
6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	УМК	основное	
7	Компьютер обучающегося с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	**ОП.07**

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ

Мастерская/зона по видам работ Поварское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	**ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06**
2	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	
3	Фритюрница	Оборудование	специализированное	
4	Слайсер	Оборудование	специализированное	
5	Мясорубка	Оборудование	специализированное	
6	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное	
7	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное	
9	Кофемолка	Оборудование	специализированное	
10	Дегидратор	Оборудование	специализированное	
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное	

12	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	
13	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	
14	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное	
15	Стол производственный	Мебель	специализированное	
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
18	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное	
19	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	
20	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	
21	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное	
22	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное	
24	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	
25	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное	
26	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	
27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	
28	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное	
29	Стол производственный	Мебель	специализированное	
30	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное	
31	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное	
32	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	
33	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное	
34	Подставка для раделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное	
35	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное	
36	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное	
37	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное	
38	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное	
39	Термометр (шуп)	Оборудование	специализированное	
40	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
41	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	

42	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
43	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
44	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
52	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
54	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
55	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
56	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
57	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
58	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
59	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
60	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное	
61	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное	
62	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное	
63	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	
64	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	
65	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	
66	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное	

67	Сито для протирания	Оборудование	специализированное	
68	Сито для протирания	Оборудование	специализированное	
69	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное	
70	Ложка для мороженного	Оборудование	специализированное	
71	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное	
72	Венчик	Оборудование	специализированное	
73	Шумовка	Оборудование	специализированное	
74	Молоток металический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное	
75	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное	
76	Половник	Оборудование	специализированное	
77	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	
78	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное	
79	Овощечистка	Оборудование	специализированное	
80	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное	
81	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное	
82	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное	
84	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное	
85	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное	
86	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное	
87	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	
88	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	
89	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	
90	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	
91	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное	
92	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное	
93	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	специализированное	
94	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	
95	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	
96	Соусник	Оборудование	специализированное	
97	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное	
98	Скребок для теста	Оборудование	специализированное	
99	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное	
100	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное	
101	Миска пластик	Оборудование	специализированное	
102	Мерный стакан	Оборудование	специализированное	
103	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	
104	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	
105	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное	

106	Скалка	Оборудование	специализированное	
107	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное	
108	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное	
109	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное	
110	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное	
111	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное	
112	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное	
113	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное	
114	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	
115	Жироуловитель	Оборудование	специализированное	

Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	Мебель	специализированное	**ПМ.05 ПМ.06**
3	Машина для раскатки слоеного теста	Оборудование	специализированное	
114	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	
5	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Оборудование	специализированное	
2	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Оборудование	специализированное	
3	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	
4	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	
5	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	
6	Стол производственный разделочный	Мебель	специализированное	

7	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	
8	Весы для простого взвешивания	Оборудование	специализированное	
9	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	
10	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	
11	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	Оборудование	специализированное	
12	Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	специализированное	
13	Стол с моечной ванной	Мебель	специализированное	
14	Смеситель для холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	
15	Тележка-шпилька сварная,нерж.	Оборудование	специализированное	
16	Презентационный стол	Мебель	специализированное	
17	Стеллаж сплошной разборный	Мебель	специализированное	
18	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	
19	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	
20	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	
21	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	
22	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	
23	Контейнер пищевой пластиковый для	Оборудование	специализированное	

	хранения продуктов с одноцветной крышкой			
24	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	
25	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Оборудование	специализированное	
26	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
27	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	
28	Мусорный бак с колесами и педалью	Мебель	специализированное	
29	Ножи поварская тройка	Оборудование	специализированное	
30	Поднос столовый	Оборудование	специализированное	
31	Доски разделочные пластиковые 6 шт.	Оборудование	специализированное	
32	Подставка для досок	Оборудование	специализированное	
33	Пластмассовый скребок	Оборудование	специализированное	
34	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Оборудование	специализированное	
35	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	
36	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	
37	Сотейник с крышкой	Оборудование	специализированное	
38	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	
39	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	специализированное	
40	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Оборудование	специализированное	
41	Терка четырёхгранная	Оборудование	специализированное	

42	Контейнер с крышкой	Оборудование	специализированное	
43	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	
44	Сито металлическое	Оборудование	специализированное	
45	Ножницы	Оборудование	специализированное	
46	Скалка	Оборудование	специализированное	
47	Кисти пекарские из натуральной щетины	Оборудование	специализированное	
48	Венчик	Оборудование	специализированное	
49	Кружка мерная	Оборудование	специализированное	
50	Лопата посадочная для подовой печи	Оборудование	специализированное	
51	Формы для выпечки бриошей	Оборудование	специализированное	
52	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	
53	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	
54	Решетка для охлаждения выпечки	Оборудование	специализированное	

Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело

№	**Наименование**	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Код профессионального модуля, дисциплины**
1	Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Мебель	специализированное	**ПМ.04 ПМ.06**
2	Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт	Оборудование	специализированное	
3	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	специализированное	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	специализированное	
5	Микровесы	Оборудование	специализированное	
6	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	специализированное	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Оборудование	специализированное	
8	Противень для конвекционной печи	Оборудование	специализированное	

	алюминиевый перфорированный			
9	Планетарный настольный миксер	Оборудование	специализированное	
10	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	
11	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	
12	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Оборудование	специализированное	
13	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	Оборудование	специализированное	
14	Тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	
15	Противень для тележки шпильки	Оборудование	специализированное	
16	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая)	Оборудование	специализированное	
17	Доска для темперирования 50х100	Оборудование	специализированное	
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	
19	Тарелка для подачи десерта 20*30	Оборудование	специализированное	
20	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	специализированное	
21	Поднос пластик	Оборудование	специализированное	
22	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	
23	Вентилятор на клипсе	Оборудование	специализированное	
24	Куттер	Оборудование	специализированное	
25	Блендер	Оборудование	специализированное	
26	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное	
27	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	
28	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	
29	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	
30	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	
31	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	
32	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	Оборудование	специализированное	
33	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)	Оборудование	специализированное	

34	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)	Оборудование	специализированное	
35	Подставка металическая под разделочные доски	Оборудование	специализированное	
36	Сито большое d=20 см	Оборудование	специализированное	
37	Сито среднее d=14 см	Оборудование	специализированное	
38	Сито малое d=7 см	Оборудование	специализированное	
39	Венчик большой	Оборудование	специализированное	
40	Венчик малый	Оборудование	специализированное	
41	Стакан мерный 1 л	Оборудование	специализированное	
42	Стакан мерный 2 л	Оборудование	специализированное	
43	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Оборудование	специализированное	
44	Фен строительный	Оборудование	специализированное	
45	Перчатки силиконовые термостойкие	Оборудование	специализированное	
46	Миска пластиковая 1 л	Оборудование	специализированное	
47	Миска пластиковая 2 л	Оборудование	специализированное	
48	Миска пластиковая 3 л	Оборудование	специализированное	
49	Миска из нержавеющей стали 3 л	Оборудование	специализированное	
50	Миска из нержавеющей стали 1 л	Оборудование	специализированное	
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Оборудование	специализированное	
52	Пирометр лазерный	Оборудование	специализированное	
53	Корзина для мусора большая	Оборудование	специализированное	
54	Корзина для мусора малая	Оборудование	специализированное	
55	Палетта кондитерская прямая	Оборудование	специализированное	
56	Палетта кондитерская угловая	Оборудование	специализированное	
57	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	специализированное	
58	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	специализированное	
59	Шпатель 18х10	Оборудование	специализированное	
60	Шпатель 22х10	Оборудование	специализированное	

61	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	
62	Набор ножей 3 шт	Оборудование	специализированное	
63	Ножницы	Оборудование	специализированное	
64	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	специализированное	
65	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	специализированное	
66	Коврик силиконовый гладкий	Оборудование	специализированное	
67	Коврик силиконовый перфорированный	Оборудование	специализированное	
68	Скалка деревянная	Оборудование	специализированное	
69	Скалка силиконовая	Оборудование	специализированное	
70	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	
71	Лопатка силиконовая	Оборудование	специализированное	
72	Жгут силиконовый	Оборудование	специализированное	
73	Форма для конфет поликарбонатная	Оборудование	специализированное	
74	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	специализированное	
75	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	специализированное	
76	Набор художественных кистей	Оборудование	специализированное	
77	Кисть кондитерская	Оборудование	специализированное	
78	Кисть кондитерская силиконовая	Оборудование	специализированное	
79	Форма силиконовая для миниатюр	Оборудование	специализированное	
80	Формы силиконовые	Оборудование	специализированное	
81	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	
82	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	
83	Рама кондитерская квадратная	Оборудование	специализированное	
84	Рама кондитерская прямоугольная	Оборудование	специализированное	
85	Аэрограф кондитерский	Оборудование	специализированное	
86	Дисковый роликовый нож	Оборудование	специализированное	
87	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	
88	Кольцо перфорированное	Оборудование	специализированное	

89	Набор пинцетов	Оборудование	специализированное	
90	Терка для цедры	Оборудование	специализированное	
91	Квадратная акриловая подставка 20х20х1,5	Оборудование	специализированное	
92	Квадратная акриловая подставка 30х30х1,5	Оборудование	специализированное	
93	Квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5	Оборудование	специализированное	
94	Прямоугольная акриловая подставка 40х60Х1,5	Оборудование	специализированное	
95	Прямоугольная акриловая подставка 30х40Х1,5	Оборудование	специализированное	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	**ОГСЭ.04**
2.	шкафы для одежды	Мебель	основное	
3.	стулья/скамейки	Мебель	основное	
4.	спортивный инвентарь и оборудование	Оборудование	основное	
5.	открытые спортивные площадки	Оборудование	основное	
6.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	
7.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал/Библиотека/Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины[3]

[2] Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете

[3] Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	
2	Компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	
3	Стол библиотекаря с ящиками	Мебель	основное	
4	Кресло библиотекаря	Мебель	основное	
5	Стеллажи библиотечные	Мебель	основное	
6	Сетевой фильтр	ТС	основное	
7	Стул/кресло для актового зала	Мебель	основное	
8	Трибуна	Мебель	основное	
9	Системы хранения светового и акустического оборудования	Мебель	основное	
10	Вокальный микрофон	Оборудование	основное	
11	Кондиционер	ТС	основное	
12	Звукоусиливающая аппаратура с комплектом акустических систем	Оборудование	основное	
13	Проектор для актового зала	Оборудование	основное	
14	Экран большого размера	Оборудование	основное	

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

№	**Наименование**	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Код профессионального модуля, дисциплины**[4]
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	
2.	рабочее место преподавателя/тьютора	Мебель	основное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Код профессионального модуля, дисциплины[4]
3.	МФУ	Оборудование	основное	
4.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет	ТС	основное	
5.	экран (доска)	ТС	основное	
6.	мультимедиапроектор	ТС	основное	
7.	комплект методических материалов	УМК	основное	

1. 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	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Операционная система	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами	
3	Антивирусные программы	

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 электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по дисциплине и профессиональным модулям:

ОПц.11* Цифровая экономика в индустрии питания;

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПМ.08* Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь ПМ. 09* Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер ПМ.10* Организация ресторанного обслуживания.

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: 3.1. 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки

, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников, 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 -50 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Карпов Денис Николаевич	ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Шеф-повар	16 лет
2.	Младов Алексей Александрович	ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Су-шеф Повар	25 года
3.	Дрочков Евгений Павлович	ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Повар	6лет
4.	Касьянова Маргарита Георгиевна	ООО Звенигородский Хлебокомбинат	Пекарь-кондитер	49 лет
5.	Алехнович Алёна Сергеевна	ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Кондитер	19 лет
6.	Севрук Юлия Владимировна	Пансионат Звенигородский РАН	Повар	9 лет
7.	Фомина Светлана Васильевна	ООО «Управляющая компания-«Визант Групп» - Управляющей организации ООО «ЛесРесорт»	Повар	11 лет

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

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

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» ……...2

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИП К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ…….....22

«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»…….57

«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»…….. 92

«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»…….....126

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»……..159

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 16675 ПОВАР»……..186

«ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 16472 ПЕКАРЬ»……...202

«ПМ.09 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 12901 КОНДИТЕР»…….218

«ПМ.10 ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»……....235

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 254

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 257

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...12
2. Структура и содержание профессионального модуля……12
2.1. Трудоемкость освоения модуля……..12
2.2. Структура профессионального модуля……...13
2.3. Содержание профессионального модуля……...14
3. Условия реализации профессионального модуля……20
3.1. Материально-техническое обеспечение…….20
3.2. Учебно-методическое обеспечение……20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.1. Цель и 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. 4.3ОПОП-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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	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	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 психологические основы деятельности коллектива	-

	профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	пределять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06	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	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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и

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

	требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	распознавать недоброкачественные продукты;	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	
	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	
	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	обеспечения ресурсосбережения
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,		

	складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	
	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	
	проверять качество готовых полуфабрикатов перед	правила складирования упакованных полуфабрикатов;	

	комплектованием, упаковкой на вынос;		
	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;		
	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);		
	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)		
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	

	безопасности готовой продукции;		
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	правила организации проработки рецептур;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;	правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации		

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	**88**	**58**
Самостоятельная работа	**8**	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 01 и ПП 01 Экзмен по модулю ПМ 01	**16**	
Всего	**256**	**202**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3 ПК1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	32	42	42	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	26	46	46	-	8		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	16		16					
	Всего:	**256**	202	**104**	88	-	**8**	**72**	**72**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарнойпродукции		**42**	
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по междисциплинарному курсу		**42/32**	
Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**2**	
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости ингредиентов.Технологические документы.	*2*	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК 06, ОК09
	Практические занятия	**8**	
	1. Оформление технологических карт.	*4*	
	2. Оформление технико -технологических карт.	*4*	
Тема 1.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	
	1. Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, птицегольевого цеха, мясо-рыбного цеха	*2*	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК08, ОК09
	Практические занятия	**8**	
	1. Организация рабочего места повара для приготовления овощных п/ф. Организация рабочего места повара при приготовлении крупных п/ф из рыбы.	2	
	2. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления крупнокусковых п/ф из мяса.	2	
	3. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из мяса. Организация рабочего места повара при приготовлении рубленных п/ф из мяса.	2	
	4. Составить требование на сырье и расходные материалы в кладовую в соответствии с заказом.	2	
Тема 1.3 Техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**4**	
	1. Виды, назначение технологического оборудования. Механическое оборудование овощного, рыбного, мясного цеха.	2	ПК1.1 ОК01, ОК02, , ОК04, ОК08, ОК09
	2. Весоизмерительное оборудование. Санитарные требования кинвентарю, посуде.	2	
	Практические занятия	**8**	

	1.	Изучение устройства и правил эксплуатации машины кухонной универсальной. Изучение устройства и правил эксплуатации машины овощемоечной.	2	
	2.	Изучение устройства и правил эксплуатации электрической пилы. Изучение устройства и правил эксплуатации фаршемешалки.	2	
	3.	Изучение устройства и правил эксплуатации вакууматора.	2	
	4.	Таблица на отличительные особенности механического оборудования. Таблица на отличительные особенности холодильного оборудования.	2	
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**2**	ПК 1.1, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Характеристика методов кулинарной обработки.	2	
	2.	Характеристика технологических процессов обработки сырья.		
	3.	Основные правила обработки продуктов.		
	4.	Контроль качества и безопасности приготовления полуфабрикатов.		
	5.	Замораживание и вакуумирование продуктов.		
	Практические занятия		**8**	
	1.	Расчёт отходов и потерь массы овощей.	2	
	2.	Расчёт отходов и потерь массы рыбы.	2	
	3.	Расчёт отходов и потерь массы мяса.	2	
	4.	Расчёт отходов и потерь массы птицы.	2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**46**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**38/26**	
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов экзотических и редких видов	**Содержание**		**4**	ПК1.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2	
	2.	Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	

	Лабораторные занятия		**6**	
	1	Обработка и нарезка картофеля и других корнеплодов разными вариантами	2	
	2	Обработка капустных, луковых овощей.	2	
	3	Обработка плодовых овощей.	2	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**2**	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей безкостей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	ПК 1.3 ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Лабораторные занятия		**6**	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё	2	
	3.	Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов редких видов	**Содержание**		**2**	
	1.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	2.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	1	
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**2**	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристикаметодов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых,порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленоймассы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Лабораторные занятия		**8**	

	1.	Обработка и приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлебом	4	
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		**2**	ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатойдичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**-**	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Лабораторные занятия		**6**	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	3	
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	3	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление лабораторных и практических работ, заполнение отчетов и подготовка к их защите, с использованием методических рекомендаций преподавателя по выполнению.			**8**	
Учебная практика УП. ПМ. 01 **Виды работ:** 1 Инструктаж по охране труда; 2 Первичная обработка клубнеплодов и их нарезка 3 Первичная обработка корнеплодов и их нарезка 4 Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки			**72**	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09

5	Первичная обработка плодовых овощей. Форма их нарезки		
6	Первичная обработка салатных десертных овощей.		
7	Первичная обработка грибов. Форма их нарезки		
8	Обработка чешуйчатой рыбы		
9	Обработка бесчешуйчатой рыбы		
10	Обработка нерыбного водного сырья		
11	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы		
12	Приготовление полуфабрикатов рыба для жаренная		
13	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования		
14	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее		
15	Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из нее		
16	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья		
17	Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши		
18	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса		
19	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы		
20	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины		
21	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины		
22	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины		
23	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса		
24	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса		
25	Обработка и подготовка субпродуктов		
26	Обработка и подготовка домашней птицы		
27	Обработка и подготовка дичи и кролика		
28	Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи		
29	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы		
30	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы идичи		
31	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы из домашней птицы и дичи		

Производственная практика ПП.ПМ. 01 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 3. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 4. Первичная обработка плодовых, салатных десертных овощей и грибов. Форма их нарезки 5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из рыбы и из нерыбноговодного сырья 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 9. Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 10. Обработка и подготовка субпродуктов 11. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 13. Обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика 14. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов издомашней птицы и дичи 15. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы идичи	**72**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ 01	**256**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2024г. – 192с.
2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования**,** Москва, изд. центр «Академия». 2023г. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
3. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2022 г.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
6. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
7. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.
8. http://restoran.ru;

9. https://kyxarka.ru;
10. https://povar.ru;
11. https://www.gastronom.ru;
12. https://www.chefs.ru;
13. http://www.prorestoran.com.
14. ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2023 г.
15. ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2023 г.
16. ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Академия, 2024 г.

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 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 01 и ПП01. Экзамен по модулю.*
ПК 1.2 ОК 02, ОК03, ОК 04	*обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 1.3 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение*	
ПК 1.4 ОК 01, ОК 02	*разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет*	

ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……25

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….25

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..25

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...45

2. Структура и содержание профессионального модуля…….....46

2.1. Трудоемкость освоения модуля…….46

2.2. Структура профессионального модуля…….46

2.3. Содержание профессионального модуля……..47

2.4. Курсовой проект (работа)……...54

3. Условия реализации профессионального модуля……...56

3.1. Материально-техническое обеспечение……....56

3.2. Учебно-методическое обеспечение……56

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….57

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

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих для 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-

	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	
	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
	обеспечивать безопасность готовых супов;	способы выявления и исправления дефектов;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;		

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;		
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;		
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;		
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;		
	контролировать температуру подачи супов;		
	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;		
	рассчитывать стоимость супов;		
	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.		
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными	правила выбора, требования к качеству, принципы	

	ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых соусов;	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования	

	дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи соусов;	температура подачи соусов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;	
	рассчитывать стоимость соусов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с	варианты сочетания основных продуктов с другими	

	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	

	качеству и безопасности готовой продукции;		
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;		
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;		
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;		
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;		
	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;		

	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями	варианты подбора пряностей и приправ;	

	в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных	

		горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.6	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания	

	приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов	

		пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	консультировать потребителей;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том	

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

	способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;		
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	консультировать потребителей;	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка,	

	последующей термической обработки;	заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила организации проработки рецептур;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

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	-	-	Тема 1.2 Свойства основных веществ, их изменение при	10	Увеличение часов на тему 1.2, проведение лабораторных

			кулинарной обработке		работ по соответсвующей тематике - требования современного рынка труда и по запросу работодателей; оценка качества и полноты усвоения приобретенных компетенций.
2	-	-	Лабораторные работы по темам: 2.1 – 2.9	46	
3	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	16	
	Всего			**72**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**134**	**112**
Курсовая работа (проект)	**20**	-
Самостоятельная работа	**20**	-
Практика, в т.ч.:	**216**	**216**
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме диффернцированного зачета МДК 02.02 в форме диффернцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 02 и ПП 02 Экзамен по модулю ПМ 02	**16**	
Всего	**406**	**328**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	20	42	38	-	4		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	132	92	112	96	20	16		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	16		16					
	Всего:	**406**	328	**170**	134	**20**	**20**	***72***	***144***

2.3.Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1.Организацияпроцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**42**	ПК2.1, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
МДК 02.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации Горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**38/20**	
	Содержание		**4**	
Тема 1.1 Классификацияи характеристика процессов Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.	Формирование качества кулинарной продукции. Классификация, технологические основы производства продукции. Формирование качества кулинарной продукции.	2	
	2.	Способы кулинарной обработки продуктов, классификация способов тепловой обработки.	2	
	Практические занятия		**6**	
	1	Адаптация рецептур блюд в соответствии взаимозаменяемости продуктов рецептур блюд, использования сезонных продуктов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением. Различных категорий потребителей.	6	
	Содержание		**4**	
Тема 1.2 Свойства основных веществ, их изменение при кулинарной обработке	1.	Белки. Жиры. Роль в формировании качества продукции	2	ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	2.	Углеводы. Роль в формировании качества готовой продукции Роль воды в формировании качества готовой продукции	2	
	Практические занятия		**4**	
	1	Расчёт пищевой ценности блюда	4	
Тема 1.3. Товароведческая характеристика Пряностей и приправ	**Содержание**		**2**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	1	Правила использования пряностей	1	
	2	Сочетание и использование приправ и пряностей, подбор пряных букетов	1	
	Практические занятия		**4**	

	1	Товароведческая оценка качества пряностей.	4	
Тема 1.4 Организация технического оснащения технологического процесса сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**4**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	1	Организация работы горячих цехов на предприятиях	1	
	2	Участки и линии в горячем цехе .Организация работы соусного отделения	1	
	3	Организация рабочего места повара в горячем цехе Техника безопасности в горячем цехе	1	
	4	Санитарные требования к организации работы в горячем цехе. Оборудование горячего цеха	1	
	Практические занятия		**6**	
	1	Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих соусов, супов, блюд из овощей, макаронных изделий.	6	
	2	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из яиц и творога. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.		
Тема 1.5. Инновационные виды оборудования	**Содержание**		**4**	ПК2.1, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	1	Основные направления использования оборудования при организации ресторанной продукции Технология CookChill	2	
	2	Оборудование для молекулярной кухни Стефан-гриль. Вакуумное маринование. Технология Sous-vide. Пакоджетинг Термомиксинг, аромадистилляция.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление лабораторных и практических работ, составление отчетов и подгоовка к их защите, с использованием методических рекомендаций преподавателя по выполнению.			**4**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**132**	
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**96/92**	
Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов	**Содержание**		**4**	
	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд		*4*	ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	Лабораторная работа		**10**	

	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для супов промышленного производства	*4*	ОК07, ОК08, ОК09
	Методы и технология приготовления супов. Заправочных, прозрачных, супов-пюре, сладких, холодных, молочных.	*2*	
	Методы и технология приготовления гарниров для супов. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	*2*	
	Требования к качеству и хранению супов	*2*	
Тема 2.2. **Технология приготовления соусов**	**Содержание**	**-**	ПК2.3, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**10**	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов.	*2*	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для соусов.	*2*	
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для соусов. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	*2*	
	Методы и технология приготовления соусов. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне.	*2*	
	Соусы на грибном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	*2*	
Тема 2.3. **Технология приготовления блюд из овощей и грибов**	**Содержание**	**-**	
	Лабораторная работа	**10**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.	*2*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	*4*	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из овощей из грибов (отварных, припущенных, жаренных, тушёных, запеченных).	*4*	
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	**Содержание**	**-**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**10**	
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из сыра, яиц и творога. Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из сыра, яиц и	*2*	

	творога. Оформление тарелки.		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных блюд из сыра, яиц и творога, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*4*	
Тема 2.5 Технология Приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**-**	
	Лабораторная работа	**10**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оформление тарелки.	*2*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из круп бобовых и макаронных изделий, способ подачи в зависимости от типа предприятия и способы подачи блюда	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*4*	
Тема 2.6 Технология Приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**-**	ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**10**	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса, птицы(отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого). Оформление тарелки.	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из субпродуктов. Оформление тарелки.	*2*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, птицы способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*2*	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	*2*	
Тема 2.7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**-**	ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**12**	
	Ассортимент, значение в питании сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и морепродуктов	*4*	

	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого) и морепродуктов. Оформление тарелки.	*2*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, способов подачи в Зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и срок их ранения.	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов.	*2*	
Тема 2.8 **Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия**	**Содержание**	**-**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**10**	
	Значение использования быстро замороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстро замороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.	*2*	
	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка Быстро замороженной продукции и охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Охлажденные быстро замороженной продукции, блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения.	*2*	
	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстро замороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстро замороженной продукции. Качество охлажденной и быстро замороженной продукции	*4*	
Тема 2.9 **Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции**	**Содержание**	**-**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
	Лабораторная работа	**10**	
	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».	*6*	
	Современные требования к дизайну блюд.	*4*	
Курсовая работа (проект) - МДК 02.02		**20**	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление лабораторных и практических работ, составление отчетов и подгоовка к их защите, с использованием методических рекомендаций преподавателя по выполнению.		**16**	
УчебнаяпрактикаУП.ПМ.02 Виды работ: 1. Инструктаж по охране труда;		**72**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6,

2. Приготовлениебульонов.(костный,мясо-костный,изптицы,рыбныйбульон, 3. Приготовление отваров (грибной отвар) 4. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. 5. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 6. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок 7. Приготовление,оформлениеиотпусксуповкартофельныхсовощами,крупой,бобовыми,с макаронными изделиями 8. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных. 9. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных,соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 10. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 11. Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных,овощей и грибов 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
ПроизводственнаяпрактикаПП.ПМ.02 **Видыработ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон) Приготовление отваров (грибной отвар) 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок. 4. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 5. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 6. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных	**144**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09 ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8

7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, из творога 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, в жареном, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ.02	**406**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным для обучающихся.
Тематика курсовых проектов (работ):
1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании супов.
2.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов.
3.Классификация, ассортимент горячих блюд из овощей и грибов. Значение в питании блюд из овощей и грибов.
4.Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовления горячих блюд из овощей и грибов
5.Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовления горячих блюд из овощей и грибов
6.Учет технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости при приготовления горячих блюд из овощей и грибов
7.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из овощей из грибов (отварных, припущенных, жаренных, тушёных, запеченных).
8.Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей из грибов
9.Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из сыра, яиц и творога.
10.Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из сыра, яиц и творога. Оформление тарелки.
11.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных блюд из сыра, яиц и творога, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
12.Требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюд из сыра, яиц и творога
13.Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании блюд из круп бобовых и макаронных изделий.
14.Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оформление тарелки.
15.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из круп бобовых и макаронных изделий, способ подачи в зависимости от типа предприятия и способы подачи блюда
16.Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из круп бобовых и макаронных изделий
17.Ассортимент, значение в питании сложных горячих блюд из мяса, птицы.
18.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из мяса, птицы.
19.Ассортимент, значение в питании сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.
20.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и морепродуктов
21.Значение использования быстро замороженной продукции в развитии общественного питания.
22.Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстро замороженной продукции.
23.Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.
24.Современные требования к дизайну блюд.
25.Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «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», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.
2. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-240 с.

Дополнительныеисточники:

1. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2020 г.
2. http://restoran.ru;
3. https://kyxarka.ru;
4. https://povar.ru;
5. https://www.gastronom.ru;
6. https://www.chefs.ru;
7. http://www.prorestoran.com.

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 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 02 и ПП 02. Экзамен по модулю.*
ПК 2.2 ОК 02, ОК 03, ОК 04	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 2.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	*выполненяет непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение*	

ПК 2.4 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 08,* *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; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	
ПК 2.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность*	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.7 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.8 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*выполняет разработку, адаптацию рецептур, оформляет и готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителями; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……63

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……63

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……63

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...86

2. Структура и содержание профессионального модуля……87

2.1. Трудоемкость освоения модуля……87

2.2. Структура профессионального модуля……88

2.3. Содержание профессионального модуля……..89

3. Условия реализации профессионального модуля……...96

3.1. Материально-техническое обеспечение……96

3.2. Учебно-методическое обеспечение……96

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….97

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 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-

		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и

		опасными факторами (системы ХАССП);	безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	последовательность выполнения технологических операций;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения	виды, назначение, правила применения и безопасного	

	оборудования на рабочем месте повара;	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания	

	различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых соусов;	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;	

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	консультировать потребителей;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	

	дополнительных ингредиентов;		
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых салатов;	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи салатов;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;	
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;		

	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе,	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания	

	холодных закусок сложного ассортимента;	гармоничных канапе, холодных закусок;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов,	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования	

	готовые супы для организации хранения;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;	
	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы,	

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

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы,	

	различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	

	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	

	формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	ведения расчетов с потребителями

	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила организации проработки рецептур;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки

Учебные занятия	**114**	**76**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 03 и ПП 03 Экзмен по модулю ПМ 03 **16**		
Всего	**320**	**256**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05,	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	36	54	50	-	4		
ОК06, ОК07, ОК08, ОК09,	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	70	40	70	64	-	6		
ПК3.1,	Учебная практика	72	72					72	
ПК3.2,	Производственная практика	108	108						108
ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7	Промежуточная аттестация	16		16					
	Всего:	**320**	256	**140**	114	-	10	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента		**54**	
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**50/36**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика и последовательность этапов.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Технология Cook & Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	Практические занятия	**8**	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с взаимозаменяемости продуктов.	2	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменения выхода блюда.	2	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением различных категорий потребителей	2	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с использования сезонных продуктов	2	
Тема 1.2 Организация контроля качества	**Содержание**	**4**	
	Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров	1	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества.	1	
	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок. Система	2	

	ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практические занятия	**8**	
	Оценка качества салата из свежих овощей	4	
	Оценка качества салата из варёных овощей	4	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**8**	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	
	Практические занятия	**16**	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных соусов. Организация рабочего места повара для холодных соусов инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок.	3	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления бутербродов Организация рабочего места повара для приготовления бутербродов.	3	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок. Организация рабочего места повара для приготовления холодных закусок. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления салатов Организация рабочего места повара по приготовлению салатов	3	
	Отработка умений безопасной эксплуатации слайсера. Отработка умений безопасной эксплуатации овощерезки. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок. Отработка умений эксплуатации аппарата для вакуумирования. Отработка умений эксплуатации шкафа холодильного.	3	

	Отработка умений пользования инструментами.		
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд. Проверочная работа.	4	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела № 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		**4**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**70**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**64/40**	
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторная работа	**6**	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Лабораторная работа	**10**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия	2	

	и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	2	
	Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей.	2	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторные занятия	**8**	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve**	2	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в	2	

	зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»		
	Приготовление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных. Приготовление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди. Приготовление и отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Приготовление и отпуск региональных и авторских холодных закусок.	2	
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	**4**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторные занятия	**8**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы, дичи	**Содержание**	**4**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	

	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 09
	Лабораторные занятия	**4**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы.	4	
Тема 2.6 Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд	**Содержание**	**4**	
	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Разработка технологической документации.	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практические занятия	**4**	
	Расчёт пищевой ценности холодных блюд и закусок. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Составление технико - технологической карты.	4	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела № 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		**6**	
Учебная практика УП. ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельди 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.		**72**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Производственная практика ПП.ПМ.03 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 3. Приготовление и непродолжительное хранение салатных заправок, холодных соусов, масленых		**108**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

смесей 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегретов) Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра 9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 14. Приготовление, оформление и отпуск закусок блюд из мяса.		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ.03	**320**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Качурина Т.А. «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», Учебник для ср. проф. Образования, Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-256 с.

2. Семичева Г.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.», Учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительные источники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

https://www.kuharka.ru/

https://www.restoran.ru/

https://povar.ru/

https://www.gastronom.ru/

https://www.chefs.ru/

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 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 03 и ПП 03. Экзамен по модулю.*
ПК 3.2 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*выполняет приготовление, непродолжительне хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.3 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую*	

ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творчески оформляет презентацию, готовит к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творчески оформляет, готовит к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной*	

	деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *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; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.7 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*выполняет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет и готовит к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; рассчитывает потребителей; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную*	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

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 подготовкик реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ …….103
1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы …….103
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..103
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……127
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……128
2.1. Трудоемкость освоения модуля…….……...……...128
2.2. Структура профессионального модуля……...……...128
2.3. Содержание профессионального модуля…….……130
3. Условия реализации профессионального модуля…….……..……137
3.1. Материально-техническое обеспечение…….137
3.2. Учебно-методическое обеспечение……137
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……138

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в	-

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

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;		весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического	последовательность выполнения технологических операций;	

	оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации	

	особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;	
	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;	
	организовывать, контролировать,	виды, назначение посуды для подачи, термосов,	

	выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;	контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных десертов;	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	правила общения с потребителями;	
	рассчитывать стоимость холодных десертов;	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;	
	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	

	использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	производственного инвентаря;	
	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих десертов;	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	рассчитывать стоимость горячих десертов;		
	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		

ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,	варианты подбора пряностей и приправ;	

	применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;		
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи холодных напитков;		
	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;		
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);		
	рассчитывать стоимость холодных напитков;		
	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;		

	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	варианты подбора пряностей и приправ;	

	особенностями заказа, сезонностью;		
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного	

		оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих напитков;	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	рассчитывать стоимость горячих напитков;		
	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;	
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления	правила организации проработки рецептур;	

	холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;		
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	
	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;		
	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		

1.3 Обоснование часов вариатичной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	Лабораторные работы по темам: 2.2, 2.3	20	увеличение часов на проведение лабораторных работ по соответсвующей тематике, на реализацию
2	-	-	Учебная практика	36	
3	-	-	Промежуточная аттестация -	16	

			экзамен по модулю		учебной практики - требования современного рынка труда и по запросу работодателей. Оценка качества и уровня усвоения приобретенных компетенций
	ВСЕГО			**72**	

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	**106**	**68**
Самостоятельная работа	**10**	
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета МДК 04.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 04 и ПП 04 Экзмен по модулю ПМ 04	**16**	
Всего	**276**	**212**

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
ОК01, ОК02,	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	48	32	48	44	-	4		

ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6	десертов, напитков сложного ассортимента								
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	68	36	68	62	-	6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	16		16					
	Всего:	***276***	*202*	***132***	*106*	-	*10*	***72***	***72***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**48**	
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**44/32**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранениюхолодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенностиподачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	6	
	Практические занятия	**16**	
	1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сучетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,методов обслуживания.	2	
	2. Приём и оценка качества сырья для приготовления холодных игорячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовыххолодных и горячих десертов, напитков.	2	
	3. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента.	2	
	4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячихдесертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
	6. Адаптация рецептур десертов в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменения выхода блюда.	2	

	7.	Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур десертов в соответствии с использования сезонных продуктов.	2	
	8.	Адаптация рецептур напитков в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур напитков в соответствии с изменения выхода блюда.	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**6**	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практические занятия		**16**	
	1.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов,напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	3.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления холодных напитков. Отработка умений пользования инструментами.	2	
	4.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления горячих сладких блюд. Отработка умений пользования инструментами.	2	
	5.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодныхсладких блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.	2	
	6.	Отработка умений безопасной эксплуатации миксера.	2	
	7.	Отработка умений безопасной эксплуатации блендера.	2	
	8.	Тренинг по организации хранения десертов и напитков. Отработка умений безопасной эксплуатации газовой горелки.	2	

Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			**4**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			**68**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**62/36**	
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений для десертови напитков	**Содержание**		**6**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Классификация, ассортимент п/ф для приготовления декоративных украшений для десертов и напитков	6	
	Лабораторные занятия		**12**	
	Приготовление декоративных украшений из различного вида теста, отделочных материалов, шоколада, соусов.		3	
	Оценка качества декоративных украшений для десертов и напитков		3	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасномухранению пищевых продуктов (ХАССП).		3	
	Приготовление декоративных украшений для десертов и напитков		3	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализациихолодных десертов	**Содержание**		**10**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящеготипа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	10	
	Лабораторные занятия		**12**	
	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с	4	

		дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд.		
	2.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяногосалата 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 соусыдля десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачихолодных десертов сложного ассортимента. Приготовление и отпуск холодных авторских десертов сложногоприготовления.	4	
	3.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовкахолодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАСС). Приготовление и отпуск региональных холодных десертов.	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализациигорячих десертов	**Содержание**		**10**	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбораосновных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	10	
	Лабораторные занятия		**12**	

	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане,варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакиваниев жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов,тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращенияпотерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд сложногоприготовления.	4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячегосуфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю,десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложногоассортимента. Приготовление и отпуск горячих авторских десертов.	4	
	3.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия исроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			**6**	

Учебная практика УП. ПМ. 04 **Виды работ:** 1 Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 2 Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков. 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков. 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложногоассортимента. 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.	**72**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Производственная практика ПП.ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов. 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука. 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных. 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей. 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей.	**72**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ.04	**276**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Поварское дело» и «Кондитерское дело» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Поварское дело»: Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д..

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Синицына А.В., Соколова Е. И. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2024 г.-304 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2023 г, 240 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2024 г.
3. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2024 г., 496 с. ЭОР: Приготовление сладких блюд и напитков, М.: Академия, 2023 г.
4. http://www.ohranatruda.ru/
5. http://fcior.edu.ru/;
6. http://www.jur-jur.ru/;
7. http:/ /www.pitportal.ru/
8. https://www.kuharka.ru/
9. https://www.restoran.ru/

10. https://povar.ru/
11. https://www.gastronom.ru/
12. https://www.chefs.ru/
13. Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»).

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 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04. Экзамен по модулю.*
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;*	

	пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

ПК 4.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……144

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……144

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..144

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……167

2. Структура и содержание профессионального модуля……167

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..167

2.2. Структура профессионального модуля……..168

2.3. Содержание профессионального модуля……...169

3. Условия реализации профессионального модуля……176

3.1. Материально-техническое обеспечение……176

3.2. Учебно-методическое обеспечение……176

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..177

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 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-

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

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочихмест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	оценивать наличие ресурсов;	требования охраны труда, пожарной безопасности техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	составлять заявку и обеспечивать полу чение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	осуществления контроля качества и рас хода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковкии хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	оценить качество и безопасность сырья,продуктов, материалов;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	распределять задания между подчиненными в соответсвии с их квалификацией;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом	

		своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	последовательность выполнения технологических операций, современныеметоды, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочныхматериалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос	

		готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;	выполнение приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;	
	организовывать их хранение до моментаиспользования;	температурный, временной режим иправила приготовления отделочных полуфабрикатов;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	требования к безопасности хранениюотделочных полуфабрикатов	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать ротацию продуктов;		

	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор,применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;		
	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;		
	доводить отделочные полуфабрикаты доопределенного вкуса, консистенции (текстуры);		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе		

	приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых отделочныхполуфабрикатов перед использованием;		
	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения		
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и	

		праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные про дукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	методы сервировки и подачи хлебобу- лочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать		

	различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	доводить тесто до определенной консистенции;		
	определять степеньготовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервровки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом		

	норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);		
	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

	потребителей, видов и форм обслуживания;	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче- ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять	методы сервировки и подачи мучных	

	различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранениямучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	правила маркирования и упаковывания	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	доводить тесто до определенной		

	консистенции;		
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного		

	ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	

	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры,		

	последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	доводить тесто до определенной консистенции;		
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные		

	кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);		
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерскиеизделия на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6	выполнять и контролировать адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	
	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	

	брендовых,региональных, с учетом способа последующей термической обработки;		
	комбинировать разные методыприготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила организации проработки рецептур;	
	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости	
	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс для представления		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**94**	**68**
Самостоятельная работа	**12**	**-**
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета		

МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 05 и ПП 05 Экзмен по модулю ПМ 05	**16**	
Всего	**302**	**248**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК5.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	42	28	42	36	-	6		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	64	40	64	58	-	6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	16		16					
	Всего:	**302**	248	**122**	94	-	12	**72**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**42**	
МДК 05. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**36/28**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Практические занятия	**14**	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Технологический цикл приготовления, оформления и Подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и Продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости ,рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	
	Адаптация рецептур пирожных в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур пирожных в соответствии с использования сезонных продуктов.	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4	
	Практические занятия	**14**	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и	4	

	услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	4	
	Организация рабочего места повара по приготовлению пирожных тортов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		**6**	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**64**	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**58/40**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**10**	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой из аварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога ,сливок), комбинированные	2	

	(«Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) .Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	Лабораторные занятия	**10**	
	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	
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей	4	

кондитерских изделий сложного ассортимента	промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**10**	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда». Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»).	4	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: 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 и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление, оформление региональных мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**	
	1.Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**10**	
	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). Техники и варианты оформления	4	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения тортов	2	
	Способы подачи пирожных и тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Приготовление, оформление тортов и пирожных	2	

Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	**6**	
Учебная практика УП. ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сиропов 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества глазури. 4.Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 6.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 7.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 8.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 9.Приготовление оформление, отпуск и презентация пирогов 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожков 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пресного слоеного пресного теста. 14.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. 21.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из миндального теста. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6

Производственная практика ПП.ПМ.05 **Виды работ:** 1.Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 4.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 6.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов 7.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кулебяки. 8.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кексов. 9.Приготовление, оформление, отпуск и презентация куличей 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация ромовая баба. 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста. 14.Приготовление, оформление отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных изделий из песочного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерски изделий из бисквитного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 21.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных пирожных	**108**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ.05	**302**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Кондитерское дело» и «Хлебопечение» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой хлебобулочной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Лаборатория «Хлебопечение»: Тестораскаточная машина; Подовая печь с пароувлажнением; Ледогенератор; Печь конвекционная с функцией пароувлажнения; Расстоечный шкаф; Весы для простого взвешивания; Посудомоечная машина; Плита индукционная 1-а ком; Спиральный тестомес двухскоростной; Планетарный миксер; Формы для расстойки из лозы круглая/прямоугольная; Решетка для охлаждения выпечки; Тележка шпилька; Шкаф морозильный; Сплит-система инверторного типа; Набор форм для выпекания, наборы инструментов лопаток, сит и другие инструменты необходимые для приготовления хлебобулочных изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд.центр«Академия», 2023г.-384с.

Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.»,Москва,изд. центр «Академия», 2023 г.-336с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования в 2 ч . Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для сред.проф. Образования Москва, изд.центр
2. «Академия», 2024г.
3. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.:Академия,2024г.
4. ЭОР: Приготовление и оформление холодных блюд закусок. Изд-во - М.:Академия,2023г.
5. http://restoran.ru;

6. https://kyxarka.ru;
7. https://povar.ru;
8. https://www.gastronom.ru;
9. https://www.chefs.ru;
10. http://www.prorestoran.com.

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 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 05 и ПП 05. Экзамен по модулю.*
ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения;*	

	использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, 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; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.5, ОК 01, ОК 02	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;*	

ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……183

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……183

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….183

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...195

2. Структура и содержание профессионального модуля……196

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..196

2.2. Структура профессионального модуля……..197

2.3. Содержание профессионального модуля……..198

2.4. Курсовой проект (работа)……...205

3. Условия реализации профессионального модуля……...207

3.1. Материально-техническое обеспечение……207

3.2. Учебно-методическое обеспечение……207

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..208

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-

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

ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужтывния;	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	классификация организаций питания;	
	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания,	стиль ресторанного меню;	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских

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

		программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
		базовый словарный запас, в том силе и на иностранном языке;	
		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	дисциплинарные процедуры в организации питания;	
	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	методы эффективного планирования работы бригады/команды;	
	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	
	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	методы эффективной организации работы бригады/команды;	
	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;	
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	
		личныеобязанности и ответственность бригадира на производстве;	
		принципы разработки	

		должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;	
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;	
	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	
	определять потребность для выполнения производственной программы;	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее;	

	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	способы и формы инструктирования персонала в области безопасностихранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;	
	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;	
	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;	
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	
		порядок списания продуктов (потерь при хранении);	
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	контролировать соблюдение регламентов истандартов организации питания, отрасли;	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	

	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	отраслевые стандарты;	
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	правила внутреннего трудового распорядка ресторана;	
	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	
	организовывать рабочие места различныхзон кухни;	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;	
	оценивать работу подчиненного персонала	структуру организации питания;	
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни	
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	
		схемы, правила проведения производственного контроля;	
		основные производственные показатели подразделения организации питания;	

		правила первичного документооборота, учета и отчетности;	
		формы документов, порядок их заполнения;	
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;	
		правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	выбирать методы обучения, инструктирования, составлять программу обучения;	способы и формы инструктирования персонала;	
	оценивать результаты обучения;	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	
	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;	виды инструктажей, их назначение;	
	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	роль наставничества в обучении на рабочем месте;	
	проводить тренинги, мастер- классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	

	инструментов		
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	
		правила составления программ обучения;	
		способы и формы оценки результатов обучения персонала;	
		методики обучения в процессе трудовой деятельности;	
		принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;	
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;	
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	
ПК 6.6	организовывать продвижение сайта вИнтернете;	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме	анализом и проектированием коммуникационной среды
	использовать рекламу и бренды товаров иуслуг в электронной среде	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги	
		технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет	

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	**100**	**70**
Курсовой проект (работа)	**16**	-
Самостоятельная работа	**8**	
Практика, в т.ч.:	**108**	**108**
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета ПП 06 в форме дифференцированного зачета Экзмен по модулю ПМ 06	**10**	
Всего	**242**	**178**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК6.5, ПК6.6	Раздел 1. Оперативное упраление текущей деятельности подчиненного персонала	124	70	124	36	16	8		
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	10		10					
	Всего:	**242**	178	**134**	94	16	8	**-**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**5**
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**124**	
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**116/70**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**6**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, ихфункции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	6	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**10**	
	1. 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	
	2. Видыуслуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	3	
	3. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	3	
Тема 1.2. Разработка	**Содержание**	**8**	

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	1.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребитеких предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8	
	Практические занятия		**10**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	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, тематическиеменю. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2	
	2.	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	2	
	3.	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	
	4.	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, с оптимизация меню, совершенствование ассортимента.	2	
	5.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации меню.	*2*	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения	**Содержание**		**6**	
	1.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	6	

деятельности подчиненного персонала	**Практические занятия**		**10**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	
	2.	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	
	3.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	2	
	4.	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	5.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заказом.	*2*	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**		**8**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	*8*	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	*2*	
	2.	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	*2*	
	3.	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.	*2*	

		Методы дисциплинарного воздействия.		
	4.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	*2*	
	5.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	*2*	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		**6**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	6	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	*2*	
	2.	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	*2*	
	3.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	*2*	
	4.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	*2*	
	5.	Расчет численности работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению.	*2*	

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**		**6**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	*6*	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	*2*	
	2.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	*2*	
	3.	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	*2*	
	4.	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	*2*	
	5.	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда. Оформление нормативно-технологической документации.	*2*	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персоналас другими службами и подразделениями	**Содержание**		**6**	
	1.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практические занятия		**10**	
	1.	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	*2*	
	2.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка	*2*	

		инструкций, регламентов		
	3.	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	*2*	
	4.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	*2*	
	5.	Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий.	*2*	
Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			**8**	
Курсовой проект МДК 06.01			**16**	
Производственная практика ПМ. 06 **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественногопитания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологическойдокументацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальнойответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещенияущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Ихсостав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическимоборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленнуюпродукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню.		**108**	

15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методовпредупреждения и устранения. 18. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажнойцены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья ипродуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётомвида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии ссанитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукцияобщественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлениедокументов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры,товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, актана отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурныхподразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием еготруда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера(зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору ирасстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.		

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и приниматьуправленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением обоплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**16**	
Всего по ПМ 06	**242**	

2.4. Курсовой проект (работа)
Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным для обучающихся.

Тематика курсовых проектов (работ):
1. Организация планирования работы предприятия общественного питания
2. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
3. Особенности и перспективы развития индустрии питания.
4. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.
5. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.
6. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции для включения в меню.
7. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
8. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.
9. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.
10.Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, составляющих классическое ресторанное меню.
11.Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.
12.Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
13.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
14.Производственная мощность, товарооборот: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.
15.Принципы и виды планирования работы (программы) организации общественного питания.
16.Планирование работы на день подчиненного персонала, формирование производственных заданий с учетом заказов потребителей.
17.Категории производственного персонала организации питания.
18.Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.
19.Общие требования к производственному персоналу организации питания.
20.Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания.
21.Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.
22.Ресурсное обеспечение организации питания.
23.Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.
24.Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.
25.Основные функции управления производственным подразделением организации питания.
26.Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.
27.Процесс аттестации работников предприятия питания.
28.Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
29.Виды, формы и методы мотивации персонала, использование материального стимулирования.
30.Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля в колледже предусмотрены учебные кабинеты: «Поварского и кондитерского дела», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Основное оборудование/мебель:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска маркерная магнитная передвижная;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с выходом в Интернет,
- лицензионный программный продукт,
- телевизор.

УМК: наглядные и учебные пособия, контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1.Пукалина Н. Н.Учебник для ср. проф. образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-304 с.

Дополнительные источники:

1. 1.Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник ипрактикум для СПО— 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2023г. — 390 с.
2. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
3. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
4. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
5. http://www.creative-chef.ru/
6. http://www.gastromag.ru/
7. http://www.horeca.ru/
8. http://novikovgroup.ru/
9. http://www.cafemumu.ru/
10. http://www.aup.ru/books/m21/

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 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет разработку различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, в том числе автрских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентует новое меню, новых блюд; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Защита курсовой работы* *Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по ПП 06. Экзамен по модулю.*
ПК 6.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет текущее планирование и координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; проводит инвентаризацию запасов; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную*	

ОК 08, ОК 09,	*терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*планирует текущую деятельность подчиненного персонала, определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выполняет и контролирует инструктирование, оценивает результат обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.6, ОК 01, ОК 02	*осуществляет анализ и проектирование коммуникационной среды; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих*	

ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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 рабочих
16675 Повар»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……213

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……213

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….213

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...222

2. Структура и содержание профессионального модуля……223

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..223

2.2. Структура профессионального модуля……..223

2.3. Содержание профессионального модуля……...224

3. Условия реализации профессионального модуля……227

3.1. Материально-техническое обеспечение…….227

3.2. Учебно-методическое обеспечение……227

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..228

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар»

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар».

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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-

	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 7.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	использовать посудомоечные машины чистить, мыть и убирать оборудование,инвентарь после их использования	правила ухода за ними требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
		принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;	
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности ворганизациях питания	
ПК 7.2	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;	технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка товарных
	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	производить обработку овощей, фруктови грибов;	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	

	нарезать и формовать овощи и грибы;	условия их хранения правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
	подготавливать плоды для приготовленияблюд, напитков и кулинарных изделий;	правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;	
	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	
	подготавливать зерновые и молочныепродукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	
	готовить блюда и гарниры из овощей;	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;	
	готовить каши и гарниры из круп;	принципы ХАССП в организациях общественного питания;	
	готовить блюда из яиц;		
	готовить блюда и гарниры из макаронныхизделий;		
	готовить блюда из бобовых готовить блюда из рыбы;		
	готовить блюда из морепродуктов;		
	готовить блюда из мяса и мясных продуктов;		
	готовить блюда из домашней птицы;		
	готовить мучные блюда;		
	готовить горячие напитки;		
	готовить сладкие блюда;		

	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;		
	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;		
	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт;		
	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия		
ПК 7.3	прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление и оформление блюд,
	оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними;	
	разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;	технологии сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевыхпродуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;	
	проводить обучение помощника повара на рабочем месте;	процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	
	составлять калькуляцию на	рецептура и современные	

	блюда, напиткии кулинарные изделия;	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	напитков и кулинарных изделий
	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;	технологии в молекулярной кухне нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	правила учета и выдачи продуктов;	
	оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;	
		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;	
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах; принципы ХАССП в организациях общественного питания;	
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности ворганизациях питания	
ПК 7.4	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
	составлять калькуляцию на блюда, напиткии кулинарные изделия;	рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	подготовка оборудования, инвентаря

		разнообразного ассортимента;	для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;	технологии в молекулярной кухне нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	правила учета и выдачи продуктов;	
		виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;	
		правила эксплуатации кухонных роботов;	
		принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	
		принципы ХАССП в организацияхобщественного питания	

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	**36**	**28**
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированный зачет МДК 07.01 и УП 07; ПП 07 в форме дифференцированного зачета Квалификационный экзмен по модулю ПМ 07	**18**	
Всего	**234**	**208**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК7.1, ПК7.2, ПК7.3 ПК7.4	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар	36	28	36	36	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***234***	*208*	***54***	*94*	-	-	***72***	***108***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*5*
Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар		**36**	
МДК 07.01 Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар		**36/28**	
	Содержание	**8**	
Введение	Профессионально-важные качества профессии 16675 Повар. Развитие и становление профессии. Карьера и возможности роста профессии 16675 Повар. Организация рабочего места профессии 16675 Повар.	*8*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
Тема 1. Процессы приготовления блюд из овощей и грибов	Подготовка к приготовлению блюд из овощей и грибов. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка вкусовых качеств.	*4*	ПК 7.1, ПК 72, ПК 7.3, ПК7.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,
Тема 2. Процессы приготовления гарниров	Подготовка к приготовлению гарниров. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Оценка вкусовых качеств.	*4*	
Тема 3. Процессы приготовления супов и соусов	Подготовка к приготовлению супов и соусов. Технология приготовления супов и соусов. Оценка вкусовых качеств.	*4*	
Тема 4. Процессы приготоления из блюд рыбы	Подготовка к приготовлению блюд из рыбы. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. Оценка вкусовых качеств.	*4*	
Тема 5. Процессы приготовления блюд из мяса и птицы	Подготовка к приготовлению блюд из мяса и птицы. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка вкусовых качеств.	*4*	
Тема 6. Процессы приготовления закусок, сладких блюд, напитков	Подготовка к приготовлению закусок, сладких блюд, напитков. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Оценка вкусовых качеств.	*4*	
Тема 7. Процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Подготовка к приготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка вкусовых качеств.	*4*	

Учебная практика УП. ПМ.07 **Виды работ:** Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд. Приготовление мучных кулинарных изделий. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушеного мяса. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких холодных блюд. Приготовление сладких горячих блюд. Приготовление холодных напитков. Приготовление горячих напитков. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление пирожных и тортов	**72**	ПК 7.1, ПК 72, ПК 7.3, ПК7.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,

Производственная практика ПП. ПМ.07 **Виды работ:** Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд. Приготовление мучных кулинарных изделий. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушеного мяса. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких холодных блюд. Приготовление сладких горячих блюд. Приготовление холодных напитков. Приготовление горячих напитков. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление пирожных и тортов	**108**	ПК 7.1, ПК 72, ПК 7.3, ПК7.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,
Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный	**18**	
Всего по ПМ.07	**234**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Пукалина Н.Н. Учебник для ср.проф. Образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-304с.

Дополнительные источники:

Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебники практикум для СПО—2-еизд., перераб. и доп.— М.: Издательство Юрайт, 2023.—390с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.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.aup.ru/books/m21/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

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 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает кухню организации питания, обеспечивает чистоту и порядок на рабочих местах к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Защита курсовой работы* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по МДК 07.01 и УП 07, дифференцированный зачет по ПП 07.* *Квалификационный экзамен.*
ПК 7.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, необходимые для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; готовит товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 7.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*разрабатывает рецепты, готовит сырье, полуфабрикаты, готовит оборудование, инвентарь, осуществляет приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой,*	

ОК 08, *ОК 09,*	*преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 7.4, *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,*	*осуществляет приготовление и оформление блюд,напитков и кулинарных изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……232

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……232

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….232

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...239

2. Структура и содержание профессионального модуля……240

2.1. Трудоемкость освоения модуля…….240

2.2. Структура профессионального модуля…….241

2.3. Содержание профессионального модуля……..242

3. Условия реализации профессионального модуля……...245

3.1. Материально-техническое обеспечение……245

3.2. Учебно-методическое обеспечение……245

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….246

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь».

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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-

	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска	-

	характерными для данной профессии	физического здоровья для профессии;	
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 8.1	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции требования к качеству, срокам и условиям хранения;	поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
ПК 8.2	производить работы по	Федеральное и региональное	подготовка к работе

	подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;	законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	хлебобулочного производства и своего рабочего места;
	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции требования к качеству, срокам и условиям хранения;	поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;	проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
		назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;	упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
ПК 8.3	отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
	безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	технологии приготовления хлебобулочной продукции;	процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;

	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;	порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
	аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;	правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;	помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
	производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;	прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
	эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	правила и технологии расчетов с потребителями;	упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
ПК 8.4	отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
	безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	технологии приготовления хлебобулочной продукции;	процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;	порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
	аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;	правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;	помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
	производить расчеты с	принципы и приемы	прием и оформление

	потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	презентации хлебобулочной продукции потребителям;	платежей за хлебобулочную продукцию;
	эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	правила и технологии расчетов с потребителями;	упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	

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 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий; ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление	см. 1.2 настоящей ОПОП-П рабочей прграммы ПМ.08 «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь	36	Освоение профессии рабочих, должностей служащих – Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, квалификационные испытания продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу опорного работодателя
2			Учебная практика	72	
3			Производственная практика	72	
4			Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен	18	

	платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос				
ВСЕГО				**198**	

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	**36**	**36**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 в форме дифференцированного зачета; Комплексный дифференцированный зачет по УП 08 и ПП 08 Квалификационный экзмен по модулю ПМ 08	**18**	
Всего	**198**	**180**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК8.1, ПК8.2, ПК8.3 ПК8.4	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь	36	36	36	36	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***198***	*180*	***54***	*36*	-	-	***72***	***72***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*5*
Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16572 Пекарь		**36**	
МДК 08.01. Процессы приготовления продукции по профессии 16572 Пекарь		**0/36**	
	Содержание	**-**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36**	
Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	Освоение технологии приготовления хлебобулочной продукции. Изучение требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции,условиям их хранения	4	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями	4	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Требования отпуска готовой хлебобулочной продукции с раздачи на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требованийохраны труда	6	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	Принципы аккуратного и экономного обращения с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. Расчеты с потребителями с использованиемразличных форм наличной и безналичной оплаты. Методы эстетичной и безопасной упаковки готовой продукции на вынос	6	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	4	

Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	4	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочногопроизводства	4	
Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	Обоснование предложений по изменению ассортимента хлебобулочной продукции. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах. Оценка наличия сырья и материалов, прогноз потребность сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	4	
Учебная практика ПМ. 08 **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своегорабочего места. 3. Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. 4. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочнойпродукции массового спроса 5. Отработка навыков в производстве сложных видовхлебобулочной продукции и ее презентации 6. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос 7. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию		**72**	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09

Производственная практика ПМ. 08 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) на предприятии – базы практики. 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания на предприятии – базы практики. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. 6. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания на предприятии – базы практики. 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	**72**	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный	**18**	
Всего	**198**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Хлебопечение» оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой хлебобулочной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Хлебопечение»: Тестораскаточная машина; Подовая печь с пароувлажнением; Ледогенератор; Печь конвекционная с функцией пароувлажнения; Расстоечный шкаф; Весы для простого взвешивания; Посудомоечная машина; Плита индукционная 1-а ком; Спиральный тестомес двухскоростной; Планетарный миксер; Формы для расстойки из лозы круглая/прямоугольная; Решетка для охлаждения выпечки; Тележка шпилька; Шкаф морозильный; Сплит-система инверторного типа; Набор форм для выпекания, наборы инструментов лопаток, сит и другие инструменты необходимые для приготовления хлебобулочных изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Ткачёва Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : Учебно-практическое пособие. – Изд-во: Кнорус / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова // серия : среднее профессиональное образование. – 2023, 302 с. ISBN: 978-5-406-07368.

Дополнительные источники:

1. Ахмед Али-заде Хлеб в разрезе. Базовый курс хлебопечения /А.-з. Ахмед // Изд-во: ХлебСоль. - 2023, 192 с. ISBN: 978-5-04-122525-4;
2. Романов А. Энциклопедия Пекаря. Современные технологии и нормативы. Изд-во: Ресторанные ведомости. – 2024, 606 с.
3. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
4. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
5. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
6. http://www.creative-chef.ru/
7. http://www.gastromag.ru/
8. http://www.horeca.ru/
9. http://novikovgroup.ru/
10. http://www.cafemumu.ru/
11. http://www.aup.ru/books/m21/

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 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*проверяет на готовность к работе технологическое оборудование, поддерживает в чистоте и порядке рабочее место, упаковываеи, складирует пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшиеся после приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Защита курсовой работы* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 08 и ПП 08.* *Квалификационный экзамен.*
ПК 8.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*готовит хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента; процеживает, протирает, замешивает, измельчает, формует, фарширует начинкой хлебобулочную продукцию; порционирует, производит раздачу хлебобулочной продукции массового спроса; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 8.3, ОК 01, ОК 02	*оказывет помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает*	

ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 8.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*принимает и оформляет платежи за хлебобулочную продукцию; упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..250

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……...250

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……250

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..258

2. Структура и содержание профессионального модуля……..259

2.1. Трудоемкость освоения модуля……259

2.2. Структура профессионального модуля……260

2.3. Содержание профессионального модуля……261

3. Условия реализации профессионального модуля……264

3.1. Материально-техническое обеспечение……..264

3.2. Учебно-методическое обеспечение……264

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.09 «Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер»

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер».

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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в	-

		профессиональной деятельности;	
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 9.1	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при	требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения	проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря,

	производстве кондитерской и шоколадной продукции	доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 9.2	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		назначение, правила использования	упаковка готовой продукции и

		применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 9.3	замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
	безопасно использовать технологическое оборудование для	методы минимизации отходов сырья, используемого при	

	изготовления кондитерской и шоколадной продукции	изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	
	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
	аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	
	производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	
	эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	
ПК 9.4	замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	реализовывать готовую кондитерскую и	принципы и приемы презентации кондитерской и	упаковка готовой кондитерской и

	шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	шоколадной продукции потребителям	шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
	безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	
	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
	аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	
	производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	
	эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	

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 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных	см. 1.2 настоящей ОПОП-П рабочей прграммы ПМ.09 «Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер»	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер	36	Освоение профессии рабочих, должностей служащих – Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, квалификационные испытания продиктованы
2			Учебная практика	72	
3			Производственная практика	108	
4			Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен	18	

	приборов кондитерского цеха; ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции; ПК 9.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос				требованиями современного рынка труда и по запросу опорного работодателя
ВСЕГО				**234**	

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	36	36
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 09.01 в форме дифференцированного зачета; Комплексный дифференцированный зачет по УП 09 и ПП 09 Квалификационный экзмен по модулю ПМ 09	18	

Всего	**234**	**216**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК9.1, ПК9.2, ПК9.3 ПК9.4	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер	36	36	36	36	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***234***	*216*	***54***	*36*	-	-	***72***	***108***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*5*
Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер		**36**	
МДК 09.01. Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер		**0/36**	
	Содержание	**-**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36**	
Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	*4*	ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	*4*	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	*6*	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	*6*	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов,	*4*	

	сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента		
Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производствехлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	*4*	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочногопроизводства	*4*	
Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	Обоснование предложений по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценка наличия сырья и материалов, прогноз потребность сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	*4*	
Учебная практика ПМ. 09 **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Подготовка к работе хлебобулочного производства и своегорабочего места. 3.Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. 4.Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочнойпродукции массового спроса 5.Отработка навыков в производстве сложных видовхлебобулочной продукции и ее презентации 6.Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос 7.Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию		**72**	ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09

Производственная практика ПМ. 09 **Виды работ:** 1. Знакомство с предприятием. Инструктаж на рабочем месте на предприятии – базы практики. 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) на предприятии – базы практики. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции 5. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции 6. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции 7. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания на предприятии – базы практики. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	**108**	ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09
Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный	**18**	
Всего по ПМ.09	**234**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Кондитерское дело» оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой хлебобулочной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д. Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Пукалина Н.Н. Учебник для ср.проф. Образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-304с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебники практикум для СПО—2-еизд., перераб. и доп.— М.: Издательство Юрайт, 2023.—390с.

2. Электронные издания (электронные ресурсы):
3. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
4. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
5. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
6. http://www.creative-chef.ru/
7. http://www.gastromag.ru/
8. http://www.horeca.ru/
9. http://novikovgroup.ru/
10. http://www.cafemumu.ru/
11. http://www.aup.ru/books/m21/
12. Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает тесто, начинки и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Защита курсовой работы* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 09 и ПП 09. Квалификационный экзамен.*
ПК 9.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*изготовляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию и под руководством кондитера; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 9.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04,	*принимает и оформляет платежи за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию;*	

ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 9.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос по заданию кондитера; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

Приложение 1.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……269

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…269

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….269

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...277

2. Структура и содержание профессионального модуля……279

2.1. Трудоемкость освоения модуля…….279

2.2. Структура профессионального модуля…….280

2.3. Содержание профессионального модуля……..281

3. Условия реализации профессионального модуля……...288

3.1. Материально-техническое обеспечение……288

3.2. Учебно-методическое обеспечение……...288

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……289

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.10 «Организация ресторанного обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля**:** освоение вида деятельности «Организация ресторанного обслуживания».
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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в	-

		профессиональной деятельности;	
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	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;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 10.1	осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	прием и оформление заказа на бронирование столика
	использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования	порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку	прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
	вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами	правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку	предоставление информации об организации питания
	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	стандарты приема входящих звонков	ведение учета заказанных столиков в зале организации питания

		стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры	пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах	
		основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	
ПК 10.2	презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	встреча и приветствие гостей в организации питания
	предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	процедуры встречи и приветствия гостей в организации питания	информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания	приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания	размещение гостей за столом в зале организации питания
	использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания	правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания	
	оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания	правила подачи меню в организации питания	
	создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания		
	подавать гостям меню организации питания		
ПК 10.3	расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания	порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей	подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей

			и перед закрытием зала
	подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию	правила и виды расстановки мебели в зале организации питания	подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	виды сервировки стола при обслуживании гостей	проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	проверять качество и состояние столового белья в организации питания	виды и назначение ресторанных аксессуаров	подача блюд и напитков гостям организации питания
	рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания	характеристика столовой посуды, приборов	сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток	правила и техника подачи блюд и напитков	поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
	размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее	правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей	
	переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе	способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов	
	сортировать использованную столовую посуду и приборы	правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней	
	эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания	способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках	
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 10.4	расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность	подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды

	оборудование бара	организаций питания	бара, буфета к обслуживанию гостей
	проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения	приготовление заготовок для напитков
	расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара	правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей	приготовление свежевыжатых соков
	сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению	методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения	реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
	подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок	техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками	уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
	промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды	методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков	
	хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования	
	выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов	виды барного оборудования и инвентаря	
	порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания	характеристика столовой посуды, приборов в организации питания	
	открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
	разливать газированные и негазированные		

	безалкогольные напитки		
	чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь		
	эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос		

1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов; ПК 10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания; ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в	см. 1.2 настоящей ОПОП-П рабочей прграммы ПМ.10 «Организация ресторанного обслуживания»	Раздел 1. Технологии ресторанного обслуживания	70	Включение профессионального модуля с освоением соотвествующих учебных разделов, реализацией практик, аттестационные испытания - продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу опорного работодателя
2			Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом	38	
3			Учебная практика	72	
4			Производственная практика	72	
5			Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	18	

	организации питания; ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания				
	ВСЕГО			**270**	

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	**108**	**32**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	172
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 10.01 в форме дифференцированного зачета; МДК 10.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет по УП 10 и ПП 10 Экзмен по модулю ПМ 10	**18**	
Всего	**270**	**176**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК10.1, ПК10.2, ПК10.3 ПК10.4	Раздел 1. Технологии ресторанного обслуживания	70	20	70	64		6		
	Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом	38	12	38	32		6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***270***	*176*	***126***	*96*	-	*12*	***72***	***72***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Технология ресторанного обслуживания		**70**	
МДК10.01. Технология ресторанного обслуживания		**64/40**	
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**	**6**	
	Совершенствование ресторанного обслуживания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. ГОСТ 31984-2012. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	*6*	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	В том числе практические занятия	**5**	
	Характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним	*2*	
	Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, и характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	*2*	
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся *Подготовка презентации* «Ассортимент посуды и подача холодных блюд и закусок» «Ассортимент посуды и подача горячих закусок» «Ассортимент посуды и подача супов и бульонов» «Ассортимент посуды и подача горячих рыбных блюд» «Ассортимент посуды и подача горячих мясных блюд» «Ассортимент посуды и подача десертов» «Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков»	**3**	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	**8**	
	В том числе практические занятия	**5**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02,
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение.	*1*	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	*1*	

	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.	*1*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Виды интерьеров предприятий питания», «Форменная одежда в ресторанах, кафе, барах», «Композиции из цветов для оформления залов, столов» «Дизайн тематического стола»	**3**	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	**6**	
	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.	*6*	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия	**5**	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	*1*	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	*1*	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	*1*	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов «История происхождения и создания посуды из фарфора и фаянса», «История происхождения и создания посуды из фарфора и фаянса», «История происхождения и создания посуды из стекла и хрусталя», «История появления салфетки»	**3**	
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	**-**	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**5**	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	*2*	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	*3*	

			ОК 09
Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	**Содержание**	-	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**8**	
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	*2*	
	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*	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	*4*	
Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	-	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**5**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	*2*	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	*3*	
Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	**6**	
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	*6*	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**5**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	*2*	
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	*2*	
	Расчет с потребителями	*1*	

			ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	**6**	
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	*6*	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**5**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	*1*	
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.	*2*	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	*2*	
Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		**38**	
МДК 10.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		**32/12**	
Тема 2.1. Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**20**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Особенности, технология, основные правила, приёмы и методы обслуживания потребителей за барной стойкой и буфетом.	*2*	
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	*2*	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	*2*	
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	*2*	
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	*2*	
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.	*2*	
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	*2*	
	Кейтеринг. Понятие кейтеринга, классификация - виды.	*2*	
	Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	*4*	
	В том числе практические и лабораторные занятия	**12**	
	Отработка приёмов и методов обслуживания потребителей за барной стойкой и буфетом. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	*3*	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Отработка обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний и обслуживания в номерах гостиниц.	*3*	
	Отработка обслуживания торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий и особенностей обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.	*3*	

	Отработка обслуживания по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг.	*3*	ОК 07, ОК 08, ОК 09
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта» «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта» «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта»		**6**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом 5. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. 6. Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство. 7. Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. 8. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. 9. Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. 10.Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. 11.Отработко приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 12. Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. 13.Отработка приемов расчета с гостями 14.Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 15.Отработка приемов обслуживания на банкетах		**72**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Производственная практика **Виды работ:** 1. Знакомство с предприятием. Инструктаж на рабочем месте. 2. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 3. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания 3. Подготовка посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 4. Работа с подносом. 5. Оформление и передача заказа на производство, в бар, буфет. 6. Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство. 7. Складывание салфеток, составление композиций из цветов в		**72**	ПК 10.1, ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 10.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

соответствии с заказом. 8. Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча. 9. Сервировка стола для ужина, по меню заказных блюд. 10.Сервировка стола для подачи вин, шампанского. 11.Сервировка стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 12. Расчет с гостями 14.Транширование и фламбирование блюд в присутствии посетителей 15.Обслуживание на банкетах		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ 10	**270**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрено следующие специальное помещение - Лаборатория «Ресторанный сервис», оснащенная:

Основное оборудование:

Стул; Шкаф под посуду со стеклом; Стол круглый Комод; Стойка с вытяжной лентой; Винный шкаф; Ледогенератор; Барная стойка; Барные стулья; Тележка для обслуживания номеров; Стол банкетный на 12 персон; Стол банкетный на 4 персоны; Барный органайзер; Кофемашина; Кофемолка – электрическая; Блендер профессиональный для бара; Соковыжималка; Калькуляторы настольные для вычислений с большими кнопками и дисплеем; Калькулятор офисный.

Технические средства: LCD экран; Моноблок МФУ

УМК: Комплексное решение по автоматизации кафе с программой для кассовой станции, модулем настройки кассовой станции для работы с потоком гостей, меню, ценами, скидками, управлением доступа к кассовым операциям, модулем автоматизиции управления складом и производством/кухней. Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля. Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал. Материалы к практическим занятиям, ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

1. Анохин Г. HoReCa: учебник по сервису. От стандартов к мастерству / Г. Анохин // Изд-во: Ресторанные ведомости. - 2023г.;
2. Гвоздовская В.А. «Я управляю рестораном» / В.А. Гвоздовская // Изд-во Ресторанные ведомости. – 2023. – ISBN 978-5-6046513-9-1;

3. Гвоздовская В.А. Операционный директор. Сила ресторанной компании. / В.А. Гвоздовская // Изд-во: Ресторанные ведомости. – 2022, 264 с.;
4. Орлов Г., Рестомаркетинг. От хаоса к системе / Г. Орлов, Я. Пак // Изд-во: Ресторанные ведомости. – 2024, 213 с.

Дополнительные источники:

1. Богатова Н. «Хочу такой ресторан. От мечты до открытия» / Н. Богатова //. – ISBN: 978 – 5 – 9908119 – 1 – 1;
2. Кондрашин А.В. Ресторанный бизнес в малых городах. Секреты успешного открытия и эффективного управления /А. В. Кондрашин, под редакцией А. Пьянкова // ISBN: 978 – 5 – 98176 – 113 – 3;
3. Курочкина О. Ресторан. Работа над ошибками / О. Курочкина // ISBN: 978 – 5 – 98176 – 122 – 5;
4. Леликова Ю. Как открыть пекарню-кондитерскую. В ресторане и без него. / Ю. Леликова // ISBN: 978 – 5 – 9500149 – 4 - 9.
5. http://restoran.ru;
6. https://kyxarka.ru;
7. https://povar.ru;
8. https://www.gastronom.ru;
9. https://www.chefs.ru;
10. http://www.prorestoran.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 10.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*принимает и оформляет заказы на бронирование столика; принимает и оформляет заказы на продукцию на вынос и на доставку; предоставляет информацию об организации питания; ведет учет заказанных столиков в зале организации питания; использует прикладное программное обеспечение в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; пользуется средствами профилактики перенапряжения; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Защита курсовой работы*
ПК 10.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05,	*встречает и приветствует гостей в организации питания; информирует гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; размещает гостей за столом в зале организации питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует*	

ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; пользуется средствами профилактики перенапряжения; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 10 и ПП 10. Экзамен по модулю.*
ПК 10.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает зал организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием; досервировывает или пересервировывает стол для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; проверяет состояние столовой посуды и приборов; подает блюда и напитки гостям; собирает использованную столовую посуду и приборы со столов; поддерживает чистоту и порядок в зале обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; пользуется средствами профилактики перенапряжения; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 10.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	*подготавливает мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию гостей; приготавливает заготовки для напитков; приготавливает свежевыжатые соки; реализует готовые к употреблению безалкогольные напитки; убирает использованную барную посуду со столов бара и барной стойки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; пользуется средствами профилактики перенапряжения; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная	Программная	3	72
УП. 02	ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Программная	4	72
УП. 03	ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Программная	5	72
УП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Программная	6	72

УП. 05	ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Программная	6, 7	72
УП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"		Программная	4	72
УП. 08	ПМ. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь		Программная	7	72
УП. 09	ПМ. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер		Программная	8	72
УП. 10	ПМ. 10. Организация ресторанного обслуживания		Программная	5, 6	72
		Всего УП	9		648
ПП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Производственная	Программная	3	72
ПП. 02	ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная	Программная	4	144
ПП. 03	ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Производственная	Программная	5	108

	видов и форм обслуживания				
ПП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная	Программная	6	72
ПП. 05	ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная	Программная	6, 7	108
ПП. 06	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная	Программная	8	108
ПП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	Производственная	Программная	5	108
ПП. 08	ПМ. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	Производственная	Программная	7	72
ПП. 09	ПМ. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	Производственная	Программная	8	108
ПП. 10	ПМ. 10. Организация ресторанного обслуживания	Производственная	Программная	7	72
		Всего ПП			972
		Итого практики			1620

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП. 02 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

УП. 04 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

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

УП. 07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"

УП. 08 ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь

УП 09 ПМ.09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер

УП 10 ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... **48**

3.1. Материально-техническое обеспечение 48

3.2. Учебно-методическое обеспечение 48

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... **49**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 и Цель дисциплины ««ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»»: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Дисциплина «ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» включена в обязательную часть образовательной программыреализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 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*	*МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов* *МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*
УП. 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*	*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*
УП. 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*	*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*

УП. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	*ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента* *МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*
УП. 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*	*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. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	*ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"*	*МДК 07.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 16675 Повар*
УП. 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	*ПМ. 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь*	*МДК 08.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 16472 Пекарь*
УП 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	*ПМ. 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер*	*МДК 09.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 12901 Кондитер*
УП 10 Организация ресторанного обслуживания	*ПМ.10 Организация ресторанного обслуживания*	*МДК.10.01 Технология ресторанного обслуживания* *МДК.10.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом*

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 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
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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования
ПК 7.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 8.1	Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий
ПК 8.2	Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ПК 8.3	Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПК 8.4	Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос
ПК 9.1	Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха
ПК 9.2	Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 9.3	Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции
ПК 9.4	Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос
ПК 10.1	Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов

ПК.10.2	Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
ПК 10.3	Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания
ПК 10.4	Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания
ПК 10.5	Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания

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

УП.. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

УП. 04. 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

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

УП. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"

УП. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь

УП. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер

УП. 10. Организация ресторанного обслуживания

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

	упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
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	азрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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;
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в:

	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	разрабатывать различных виды меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	организовывать рабочее место для приготовления различных блюд и напитков; безопасно использовать оборудование, инвентарь, средства малой механизации; органолептически оценивать качество продуктов, используемых для приготовления блюд; производить расчёты сырья по формулам; использовать ассортимент вкусовых добавок при приготовлении блюд; определять температурный режим в процессе приготовления блюд; определять признаки готовности блюд; выбирать температурный и временной режимы при отпуске и хранении блюд; оценивать качество и безопасность приготовленных блюд. обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья, птицы, сырья для приготовления десертов;

	выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами; техника работы с ножом; осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учётом требований к безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; корректное использование цветных разделочных досок; соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Организация ресторанного обслуживания	выполнения подготовительных и заключительных работ по обслуживанию клиентов подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей приготовление заготовок для напитков приготовление свежевыжатых соков реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

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

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП 08	**ПК 8.1** **ПК 8.2** **ПК 8.3** **ПК 8.4**	**Навыки** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь	72	Введение дополнительного модуля ПМ.08 объемом 198 часов, в том числе УП 08 объемом 72 часа, для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по

		инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения **Умения** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции			запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"
УП 09	**ПК 9.1** **ПК 9.2** **ПК 9.3** **ПК 9.4**	**Навыки** подготовка к работе кондитерского цеха и своего	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по	72	Введение дополнительного модуля ПМ.09 объемом 234 часов, в том числе

		рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера **Умения** выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского	профессии 12901 Кондитер		УП 09 объемом 72 часа, для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"

		цеха к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции			
УП 10	**ПК 10.1 ПК 10.2 ПК 10.3 ПК 10.4 ПК 10.5**	Навыки прием и оформление заказа на бронирование столика прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку предоставление информации об организации питания ведение учета заказанных столиков в зале организации питания пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности Умения осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	Раздел 1. Технологии ресторанного обслуживания Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом	72	Введение дополнительного модуля ПМ.10 объемом 270 часов, в том числе УП 10 объемом 72 часа, для освоения нового вида деятельности по организации ресторанного обслуживания с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"

		использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениям и с клиентами использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения			
ИТОГО					**216**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрировано	2	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 01
УП. 02	72	концентрировано	4	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 02
УП. 03	72	концентрировано	5	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 03
УП. 04	72	концентрировано	6	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 04
УП. 05	72	концентрировано	6, 7	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 05
УП. 07	72	концентрировано	4	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 07
УП. 08	72	концентрировано	7	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 08

УП. 09	72	концентрировано	8	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 09
УП. 10	72	концентрировано	5, 6	Комплексный дифференцированный зачет с ПП. 10
Всего	648			

2.2. Структура УП 01

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1. **ПК 1.2.** **ПК 1.3.** **ПК 1.4**.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. .	Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 1.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов Тема 1.3 Техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	2
ПК 1.1	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	1. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 2.Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 3.Первичная обработка	Тема 2.1. Обработка овощей и грибов разнообразного ассортимента.	
			Тема 2.2. Обработка и приготовления	

	изделий, закусок сложного ассортимента	плодовых, салатных десертных овощей и грибов. 4.Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья	полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов разнообразного ассортимента.туристских предприятий	
ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.		1.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. 2.Приготовление порционных полуфабрикатов из различных сортов мяса.	Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**70**
УП 02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8	**Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	1.Составление технологических карт	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3
ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8	**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	1.Инструктаж по охране труда; 2.Приготовление бульонов.(костный, мясо костный, из птицы, рыбный бульон) 3.Приготовление отваров (грибной отвар) 4.Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. 5.Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 6.Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок	Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление супов разнообразного ассортимента	69

		7.Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 8.Приготовление, оформление и отпуск супов молочных.		
		1.Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. 2.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, овощей и грибов 3.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 4.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Тема 2.3. Приготовление соусов разнообразного ассортимента Тема 2.4. Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента Тема 2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 2.6. Приготовление блюд из яиц, сыра, творога, муки разнообразного ассортимента	
ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8		1.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра 2.Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога 3.Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	Тема 2.6. Приготовление блюд из яиц, сыра, творога, муки разнообразного ассортимента Тема 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	

		5.Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы 6.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 7.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде 8.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 9.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	разнообразного ассортимента Тема 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**69**
УП 03. ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел 1. **Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	Инструктаж по охране труда	Тема 1.1. Изучение техники безопасности, охраны труда при работе в учебной лаборатории и на оборудовании.	8
		Приготовление, оформление и отпуск бутербродов	Тема 1.2. Приготовление бутербродов различного ассортимента.	8
		Приготовление, оформление и отпуск салатов	Тема 1.3. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	8
		Приготовление, оформление и отпуск холодных	Тема 1.4. Приготовление холодных блюд и	8

		блюд и закусок из овощей	закусок из овощей разнообразного ассортимента.	
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц	Тема 1.5. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц разнообразного ассортимента.	10
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	Тема 1.6. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, сельди, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	10
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельди.		
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
		Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса.	Тема 1.7. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	10
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.		
		Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы.	Тема 1.8. Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента.	10
		Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.		
			Всего	72
УП 04. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				**72**

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	**Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Тема 1.1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов, техники безопасности и охраны труда.	**8**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**8**
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	**Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**	1.Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд 2.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных 4.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 5.Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов	Тема 2.1. Приготовление сладких блюд и холодных десертов разнообразного ассортимента	**32**
		1.Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков. 2.Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков 3.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента 4.Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложного ассортимента. 5.Приготовление, оформление,	Тема 2.2. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков сложного и разнообразного ассортимента	**32**

		отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 6.Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**64**
УП 05 ПМ 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				72
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	8
			Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
		1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. 3.Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
		1.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**32**
ПК 5.1.			Тема 2.1.	10

ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6..	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. 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 3.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4.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 5.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6.Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
			Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	10

		качеству, условия и сроки хранения 7.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 8.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 10.Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения 11.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 12.Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 14.Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 15.Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 16.Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		

		17.Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
		1.Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. 2.Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 3.Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. 4.Органолептические способы определения степени готовности. 5.Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
		1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. 2. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	10
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	40
УП 07 ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"				72
ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4	Раздел 1. Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар	1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. 3.Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. 4.Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление блюд из бобовых.	Тема 1. Процессы приготовления блюд из овощей и грибов	8
			Тема 2. Процессы приготовления гарниров	10

		5.Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд. 6.Приготовление мучных кулинарных изделий. 7.Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление горячих соусов. 8.Приготовление холодных соусов. 9.Приготовление сладких соусов. 10.Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов. 12.Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. 13.Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 14.Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов. 15.Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушеного мяса. 16.Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. 17.Приготовление холодных блюд и закусок. 18.Приготовление сладких холодных блюд. Приготовление сладких горячих блюд. 19.Приготовление холодных напитков. Приготовление горячих напитков.	Тема 3. Процессы приготовления супов и соусов	10
			Тема 4. Процессы приготовления из блюд рыбы	12
			Тема 5. Процессы приготовления блюд из мяса и птицы	10
			Тема 6. Процессы приготовления закусок, сладких блюд, напитков	10

		20.Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 21.Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление пирожных и тортов	Тема 7. Процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**72**
УП 08 ПМ. 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь				72
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4,	Раздел 1 Процессы приготоволения продукции по профессии 16472 Пекарь	1.Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. 3.Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. 4.Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса 5.Отработка навыков в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации 6.Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	8
			Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	8
			Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	8

		7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства 8.Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	10
			Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	8
			Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	10
			Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	10
			Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				**72**
УП 09 ПМ 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер				72
ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4	Раздел 1 Процессы приготоволения продукции по профессии 12901 Кондитер	1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. 3.Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование,	Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	2
			Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	2

		начинка хлебобулочной продукции. 4.Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса 5.Отработка навыков в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации 6.Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос 7.Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	10
			Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	12
			Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	10
			Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	12
			Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	12
			Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и	12

			материальных ресурсах	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**72**
УП 10 ПМ 10. Организация ресторанного обслуживания				72
Раздел 1. Технология ресторанного обслуживания				
ПК 10.1 ПК 10.2 ПК 10.3 ПК 10.4 ПК 10.5	Раздел 1. Технология ресторанного обслуживания	1.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	8
			Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	8
		1. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 2. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	6
			Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	6
		1.Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом 2. Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	8
			Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале	8
		1.Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. 2.Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. 3.Отработка приемов сервировки стола для	Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	8
			Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов	12

		ужина, по меню заказных блюд. 4.Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. 5.Отработка приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 6.Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**64**
ПК 10.1 ПК 10.5	**Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом**	1. Отработка приемов расчета с гостями 2. Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей. 3. Отработка приемов обслуживания на банкетах	Тема 2.1.Специальные формы обслуживания	8
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**8**

2.3 Содержание УП

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
«УП 01 ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»		**72**
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд,	**Содержание**	2
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		10

Тема 2.1. Обработка овощей и грибов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Первичная обработка клубнеплодов и их нарезка Первичная обработка корнеплодов и их нарезка Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки. Первичная обработка плодовых овощей. Форма их нарезки Первичная обработка салатных десертных овощей. Первичная обработка грибов. Форма их нарезки	
Тема 2.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	28
	Обработка чешуйчатой рыбы Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы Обработка бесчешуйчатой рыбы Приготовление полуфабрикатов рыба для жаренная Обработка нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	
Тема 2. 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.	**Содержание**	32
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса. Обработка и подготовка субпродуктов. Обработка и подготовка домашней птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы и дичи	
УП 02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**	3
	Составление технологических карт	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента	**Содержание**	6
	Инструктаж по охране труда;	

	Приготовление бульонов.(костный, мясо костный, из птицы, рыбный бульон) Приготовление отваров (грибной отвар)	
Тема 2.2. Приготовление супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	12
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями Приготовление, оформление и отпуск супов молочных.	
Тема 2.3. Приготовление соусов разнообразного ассортимента	**Содержание**	5
	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Тема 2.4. Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента	**Содержание**	8
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов	
Тема 2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
Тема 2.6. Приготовление блюд из яиц, сыра, творога, муки разнообразного ассортимента	**Содержание**	8
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	
Тема 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	8
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	
	Содержание	8

Тема 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без)	
Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	8
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
УП 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Изучение техники безопасности, охраны труда при работе в учебной лаборатории и на оборудовании.	**Содержание**	6
	Инструктаж по охране труда	6
Тема 1.2. Приготовление бутербродов различного ассортимента.	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов	6
Тема 1.3. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск салатов	6
Тема 1.4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей разнообразного ассортимента.	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей	6
Тема 1.5. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц разнообразного ассортимента.	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц	6
Тема 1.6. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, сельди, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**	14
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	8
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельди. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6
Тема 1.7. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	**Содержание**	14
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса.	8
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	6

Тема 1.8. Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента.	**Содержание**	14
	Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы.	6
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	8
УП 04. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**8**
Тема 1.1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов, техники безопасности и охраны труда.	**Содержание**	**8**
	Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		64
Тема 2.1. Приготовление сладких блюд и холодных десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	32
	Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд	8
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных	8
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента	8
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов	8
Тема 2.2. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков сложного и разнообразного ассортимента	**Содержание**	32
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков.	8
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложного ассортимента.	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей	6

УП 05 ПМ 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		**72**
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**8**
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	
	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6**
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	**Содержание**	**6**
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила	

оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	**12**
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**10**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых	**Содержание**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки	

при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	
	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	
Тема 2.2. **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и**	**Содержание**	**10**
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста,	

праздничного хлеба	температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**10**
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**10**
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных	

	пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
УП 07 ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"		72
Раздел 1. Процессы приготовление продукции по профессии 16675 Повар		
Тема 1. Процессы приготовления блюд из овощей и грибов	**Содержание**	8
	Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка овощей.	
Тема 2. Процессы приготовления гарниров	**Содержание**	10
	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд. Приготовление мучных кулинарных изделий	
Тема 3. Процессы приготовления супов и соусов	**Содержание**	10
	Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов.	
Тема 4. Процессы приготовления из блюд рыбы	**Содержание**	12
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы.	
Тема 5. Процессы приготовления блюд из мяса и птицы	**Содержание**	10
	Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушеного мяса.	
Тема 6. Процессы приготовления закусок, сладких блюд, напитков	**Содержание**	10
	Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких холодных блюд. Приготовление сладких горячих блюд. Приготовление холодных напитков. Приготовление горячих напитков.	
	Содержание	12

Тема 7. Процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление пирожных и тортов	
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**72**
УП 08 ПМ. 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь		72
Раздел 1 Процессы приготоволения продукции по профессии 16472 Пекарь		
Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	8
	Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места	
Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	**Содержание**	8
	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	8
	Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**Содержание**	10
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	**Содержание**	8
	Отработка навыков в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	
Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**Содержание**	10
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы	**Содержание**	10
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства	

производства хлебобулочной продукции		
Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	**Содержание**	10
	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72
УП 09 ПМ 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер		72
Раздел 1 Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер		72
Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	2
	Инструктаж по охране труда.	
Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	**Содержание**	2
	Организация рабочего места.	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	10
	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**Содержание**	12
	Отработка навыков: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	**Содержание**	10
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	
Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**Содержание**	12
	Отработка навыков в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	**Содержание**	12
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	
	Содержание	12

Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	
УП 10 ПМ 10. Организация ресторанного обслуживания		
Раздел 1. Технология ресторанного обслуживания		
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**	8
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	8
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	6
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	6
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	
Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	**Содержание**	8
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	
Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	8
	Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	
Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	8
	Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	
Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	12
	Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Отработко приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	

	Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	
Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		
Тема 2.1.Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**8**
	Отработка приемов расчета с гостями Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей. Отработка приемов обслуживания на банкетах	
ИТОГО		**648**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 1 Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «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», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.
2. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-240 с.

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2023г. – 192с.

2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2023г. – 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. . Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.

2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2023 г.

3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2023 г.

4. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

7. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП Экзамен по модулю.
	обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально	

	ориентированной деятельности. 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.	
	подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	
	разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует	

	получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение	
ПК 3.1. *ПК 3.2.* *ПК 3.3* *ПК 3.4* *ПК 3.5.* *ПК 3.6.* *ПК 3.7.*	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП Экзамен по модулю

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. *ПК 4.2* *ПК 4.3.* *ПК 4.4.* *ПК 4.5.* *ПК 4.6.* *ПК 5.1.* *ПК 5.4.* *ПК 5.5.*	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических,

ПК 5.6.	соответствии с инструкциями и регламентами; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП Экзамен по модулю

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПК 7.1 *ПК 7.2* *ПК 7.3* *ПК 7.4* *ПК 8.1* *ПК 8.2* *ПК 8.3* *ПК 8.4* *ПК 9.1* *ПК 9.2* *ПК 9.3* *ПК 9.4*	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП Экзамен по модулю
	разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП

	ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, н подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производстваапитков	Экзамен по модулю
ПК 10.1 *ПК.10.2* *ПК 10.3* *ПК 10.4* *ПК 10.5*	расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП Экзамен по модулю

	учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов	

	порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ПП.06 ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП.07 ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"

ПП.08 ПМ. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь

ПП.09 ПМ. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер

ПП.10 ПМ. 10. Организация ресторанного обслуживания

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 3
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 9
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 97
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 113
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 11313
2.2. Структура производственной практики 11414
2.3. Содержание производственной практики 135
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 154
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 154
3.2. Учебно-методическое обеспечение 154
3.3. Общие требования к организации производственной практики 156
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 1566
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 1566

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

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

ПП 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	*МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов* *МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*
ПП 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	*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. 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	*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. 04. Организация и ведение процессов	ПМ. 04. Организация и ведение процессов	*МДК 04.01 Организация процессов приготовления,*

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*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*
ПП. 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	*МДК 05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* *МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*
ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	*МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала*
ПП. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"	*МДК 07.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 16675 Повар*
ПП. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПМ. 08. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	*МДК 08.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 16472 Пекарь*
ПП. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	ПМ. 09. Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	*МДК 09.01 Процессы приготоволения продукции по профессии 12901 Кондитер*
ПП. 10. Организация ресторанного обслуживания	ПМ. 10. Организация ресторанного обслуживания	*МДК 10.01 Технология ресторанного обслуживания* *МДК 10.01 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом*

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 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;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 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.
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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования
ПК 7.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 8.1	Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий
ПК 8.2	Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ПК 8.3	Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПК 8.4	Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос
ПК 9.1	Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха
ПК 9.2	Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 9.3	Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции
ПК 9.4	Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос
ПК 10.1	Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов
ПК 10.2	Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
ПК 10.3	Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания
ПК 10.4	Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания
ПК 10.5	Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания

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

ВД 1. 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

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

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

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

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Дополнительные ВД по запросу работодателя:

ВД 8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

ВД 9. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

ВД.10 Организация ресторанного обслуживания

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Код и наименование компетенции	Практический опыт/ умения
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки:**
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:**
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:

		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-

		гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи супов;
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей

		заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи соусов;
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий;

		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, 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
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения 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
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;

		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического

		оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:**
		выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

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

		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых салатов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
		оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи салатов;
		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	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:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	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	**Навыки:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Навыки:

	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких	**Навыки:**
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных десертов;
		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих десертов;
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
		исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных напитков;
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	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:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

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

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
		требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих напитков;
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	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:**
		выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе

		авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать наличие ресурсов;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;

		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;

		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
	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:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий

		и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Навыки:

	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	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения

		неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	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:**
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

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

		промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления
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	**Навыки:**
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:

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

		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		определять потребность для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения:
		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		организовывать рабочие места различных зон кухни;
		оценивать работу подчиненного персонала
		Навыки:

	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
		анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		оценивать результаты обучения;
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	**Навыки:**
		подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения
		проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

		использовать посудомоечные машины
		чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**Навыки**
		подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
		выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		производить обработку овощей, фруктов и грибов
		нарезать и формовать овощи и грибы
		подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
		готовить блюда и гарниры из овощей
		готовить каши и гарниры из круп
		готовить блюда из яиц
		готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
		готовить блюда из бобовых
		готовить блюда из рыбы
		готовить блюда из морепродуктов
		готовить блюда из мяса и мясных продуктов
		готовить блюда из домашней птицы
		готовить мучные блюда
		готовить горячие напитки
		готовить сладкие блюда
		проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и навынос
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее-POS терминалами)
		принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
	ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		Навыки
		оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий

		Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
		проводить обучение помощника повара на рабочем месте
		оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
	ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Навыки
		разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		составлять калькуляцию на блюда, напиткии кулинарные изделия
		готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
		комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
		использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
		производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
	ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
	ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
	ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения

		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
ВД 9. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения
		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения
		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции	**Навыки**
		подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
	ПК 9.4	**Навыки**
		подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

	Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
ВД 7.		**Навыки:**

Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения
		проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		использовать посудомоечные машины
		чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**Навыки**
		подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

		выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		производить обработку овощей, фруктов и грибов
		нарезать и формовать овощи и грибы
		подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
		готовить блюда и гарниры из овощей
		готовить каши и гарниры из круп
		готовить блюда из яиц
		готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
		готовить блюда из бобовых
		готовить блюда из рыбы
		готовить блюда из морепродуктов
		готовить блюда из мяса и мясных продуктов
		готовить блюда из домашней птицы
		готовить мучные блюда
		готовить горячие напитки
		готовить сладкие блюда
		проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и навынос
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее-POS терминалами)

		принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
	ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		Навыки
		оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий
		Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
		проводить обучение помощника повара на рабочем месте
		оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
	ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Навыки
		разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		составлять калькуляцию на блюда, напиткии кулинарные изделия
		готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
		комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
		использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
		производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения

		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
	ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	**Навыки**
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

	ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
	ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки**
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

		помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
ВД 9. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения

		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	**Навыки**
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
		упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения
		выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 9.3	**Навыки**

	Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
	ПК 9.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки**
		подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

		производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
ВД.10 Организация ресторанного обслуживания	ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов	**Навыки**
		прием и оформление заказа на бронирование столика
		прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
		предоставление информации об организации питания
		ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
		пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		Умения
		осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
		использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
		вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
		использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения
	ПК.10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	**Навыки**
		встреча и приветствие гостей в организации питания
		информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
		размещение гостей за столом в зале организации питания
		Умения
		презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
		предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания

		провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
		оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
		создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
		подавать гостям меню организации питания
	ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания	**Навыки**
		подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
		проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		подача блюд и напитков гостям организации питания
		сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
		поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
		Умения
		расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		проверять качество и состояние столового белья в организации питания

		рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
		переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
		сортировать использованную столовую посуду и приборы
		эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
	ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания	**Навыки**
		подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
		приготовление заготовок для напитков
		приготовление свежевыжатых соков
		реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
		уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Умения
		расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
		проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
		расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
		сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды

		хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
		чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
		эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
	ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания	**Навыки**
		подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
		приготовление заготовок для напитков
		приготовление свежевыжатых соков
		реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
		уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Умения
		расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
		проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
		расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
		сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды

		хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
		чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
		эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос

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

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов в ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 08	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий	**Навыки** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения **Умения** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	72	Введение дополнительного модуля ПМ.08 объемом 198 часов, в том числе ПП 08 объемом 72 часа, для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"

	ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	**Навыки** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		

		Умения производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции			
	ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Навыки приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации прием и оформление платежей за			

		хлебобулочную продукцию упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Умения отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос			
	ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	**Навыки** приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции порционирование (комплектация),			

		раздача хлебобулочной продукции массового спроса помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос **Умения** отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос			
ПП. 09	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского	**Навыки** подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и	Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер	108	Введение дополнительного модуля ПМ.09 объемом 234 часов, в том числе ПП 09 объемом 108 часов,

	цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	регламентами организации питания уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера **Умения** выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и			для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"

		шоколадной продукции			
	ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	**Навыки** подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера **Умения** выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе			

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции			
	ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции	**Навыки** подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера **Умения** замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции			

		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос			
	ПК 9.4	**Навыки** подготовка теста, начинки и			

	Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос	полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера **Умения** замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию			

		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос			
ПП. 10	ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов	**Навыки** прием и оформление заказа на бронирование столика прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку предоставление информации об организации питания ведение учета заказанных столиков в зале организации питания пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере	Организация ресторанного обслуживания	72	Введение дополнительного модуля ПМ.10 объемом 270 часов, в том числе ПП 10 объемом 72 часа, для освоения нового вида деятельности по организации ресторанного обслуживания с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Управляющая

		профессиональной деятельности **Умения** осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения			компания «Визант Групп» - Управляющей организации ООО "ЛесРесорт"
	ПК 10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	**Навыки** встреча и приветствие гостей в организации питания информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах размещение гостей за столом в зале организации питания **Умения** презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания использовать компьютер и мобильные устройства			

		со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания подавать гостям меню организации питания			
	ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания	**Навыки** подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) подача блюд и напитков гостям организации питания сбор использованной столовой посуды и приборов со столов поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания **Умения** расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные		

		стойки к использованию протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания проверять качество и состояние столового белья в организации питания рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе сортировать использованную столовую посуду и приборы эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания			
	ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания	**Навыки** подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей приготовление заготовок для напитков приготовление свежевыжатых соков реализация готовых к употреблению			

		безалкогольных напитков уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки **Умения** расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками			

		разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос			
	ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания	**Навыки** подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей приготовление заготовок для напитков приготовление свежевыжатых соков реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки **Умения** расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок			

		промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос			
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -252 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**
ПП. 01	72	концентрированно	3/3
ПП. 02	144	концентрированно	4/4
ПП. 03	108	концентрированно	5/5
ПП. 04	72	концентрированно	6/6
ПП. 06	108	концентрированно	8/8

ПП. 07	108	концентрированно	5/5
ПП. 08	72	концентрированно	7/7
ПП. 09	108	концентрированно	8/8
ПП. 10	72	концентрированно	6/6
Всего ПП	864		Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	**Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
			Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	12
			Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,	**Тема 2.1** Обработка, подготовка экзотических и редких	4

	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 3. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 5. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в	видов овощей, грибов	
			Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	4
			Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	4
			Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4
			Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	5
			Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий	5

		соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	сложного ассортимента	
			Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	5
			Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				144
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с	**Тема 1.1.** Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	18
			Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и	18

		инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	закусок сложного ассортимента	
			Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	18
			Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**72**
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Подготовка к реализации	**Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	9
			Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов	9

		(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. 7. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой	сложного ассортимента	
			Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	9
			Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	9
			Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	9
			Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	9

		продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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	**Тема 2.7.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	9
			Тема 2.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	9
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**72**
ПП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**108**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной	

ПК 3.7		регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок **Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**54**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	**Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок	

ПК 3.7		ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее	сложного ассортимента **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	

		безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**54**
ПП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**36**

		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**Тема 1.2** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		**36**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной	**Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**9**

		программой кухни ресторана. 1.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 3.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**9**
			Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**9**
			Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**9**

		5.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.). 6.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 7.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		**36**
ПП 05. ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**108**
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**18**

		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**18**
			Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**18**
			Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**18**
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		**72**
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления	**Тема 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**9**
			Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного	**9**

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 3. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального	приготовления и праздничного хлеба	
			Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**9**
			Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**9**

		контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		**36**
ПП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				**108**
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 2.Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 3.Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог). 4.Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 5.Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке	**Тема 1.1.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**16**
			Тема 1.2. Управление персоналом в организациях питания	**16**
			Тема 1.3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**16**
			Тема 1.4. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**16**
			Тема 1.5. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**12**
			Тема 1.6. Организация и контроль текущей деятельности	**16**

		кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 6.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 7.Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 8.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. 9.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	подчиненного персонала	
			Тема 1.7 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**16**
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**108**
ПП 07. ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"				**108**
ПМ 7.1 ПМ.7.2 ПМ 7.3 ПМ 7.4	Раздел 1 Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар	1.Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из отварных и	**Тема 1** Процессы приготовления блюд из овощей и грибов	**16**

		припущенных овощей. 3.Приготовление блюд из жареных овощей. 4.Приготовление блюд из тушеных овощей. 5.Приготовление блюд из запеченных овощей. 6.Приготовление блюд и гарниров из круп. 7.Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. 8.Приготовление мучных гарниров и мучных блюд. 9.Приготовление мучных кулинарных изделий. 10.Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление горячих соусов. 11.Приготовление холодных соусов. 12.Приготовление сладких соусов. 13.Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов. 14.Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. 15.Приготовление блюд из жареной рыбы. 16.Приготовление блюд из запеченной рыбы. 17.Приготовление блюд из тушеной рыбы. 18.Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов. 19.Приготовление блюд из отварного мяса. 20.Приготовление блюд из жареного мяса. 21.Приготовление блюд из тушеного мяса. 22.Приготовление бутербродов. 23.Приготовление салатов и винегретов.		
			Тема 2. Процессы приготовления гарниров	**16**
			Тема 3. Процессы приготовления супов и соусов	**12**
			Тема 4. Процессы приготоления из блюд рыбы	**16**
			Тема 5. Процессы приготовления блюд из мяса и птицы	**16**
			Тема 6. Процессы приготовления закусок, сладких блюд, напитков	**16**
			Тема 7. Процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	**16**

		24.Приготовление холодных блюд и закусок. 25.Приготовление сладких холодных блюд. 26.Приготовление сладких горячих блюд. 27.Приготовление холодных напитков. 28.Приготовление горячих напитков. 29.Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий. 30.Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление пирожных и тортов		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				108
ПП 08. ПМ 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь				**72**
ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4	Раздел 1 Процессы приготоволения продукции по профессии 16472 Пекарь	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) на предприятии – базы практики. 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания на предприятии – базы практики. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий	**Тема 1.** Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**9**
			Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	
			Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	**9**
			Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**9**
			Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения	**9**

		сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. 6. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания на предприятии – базы практики. 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	хлебобулочной продукции	
			Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**9**
			Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	**9**
			Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	**9**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**72**
ПП 09. ПМ 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер				**108**
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3 ПК 9.4	Раздел 1 Процессы приготоволения продукции по профессии 12901 Кондитер	Знакомство с предприятием. Инструктаж на рабочем месте на предприятии – базы практики. 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) на	**Тема 1** Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**12**
			Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	**12**
			Тема 3. Безопасность использования технологического	**12**

		предприятии – базы практики. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции 5. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции 6. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции 7. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания на предприятии – базы практики. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии	оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	
			Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**12**
			Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	**14**
			Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**14**
			Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	**16**
			Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	**16**

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**108**
ПП 10. ПМ 10 Организация ресторанного обслуживания				**72**
ПК 10.1 ПК 10.2 ПК 10.3 ПК 10.4 ПК 10.5	Раздел 1 Технология ресторанного обслуживания	1.Знакомство с предприятием. Инструктаж на рабочем месте. 2. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 3. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания 4. Подготовка посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 4. Работа с подносом. 5. Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство. 7. Складывание салфеток, составление композиций из цветов в соответствии с заказом. 8. Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча. 9. Сервировка стола для ужина, по меню заказных блюд. 10.Сервировка стола для подачи вин, шампанского. 11.Сервировка стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 12. Расчет с гостями 14.Транширование и фламбирование блюд в присутствии посетителей 15.Обслуживание на банкетах	**Тема 1** Услуги общественного питания и требования к ним	**4**
			Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**4**
			Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**4**
			Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**4**
			Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	**5**
			Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале	**5**
			Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**5**
			Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов	**5**
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**36**

ПК 10.1 ПК 10.2 ПК 10.3 ПК 10.4 ПК 10.5	Раздел 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом	1. Оформление и передача заказа на производство, в бар, буфет. 2.Обслуживание участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний и обслуживания в номерах гостиниц. 2.Обслуживание торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий и особенностей 3.Обслуживание туристов, пассажиров на различных видах транспорта. 4.Обслуживание пассажиров в пути следования (железнодорожного, водного, воздушного) транспорта	**Тема 2.1.** Специальные формы обслуживания	**36**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**36**
			ИТОГО	**864**

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
ПП 01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	

	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	12
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	12
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**36**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	4
	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	4
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	4
	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	4
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	5
	Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	5
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	

	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	5
	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	5
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**144**
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**72**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	18
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	18
	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам	

	обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	18
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	18
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и	

	продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. .	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из	

	дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка	

	рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		16
ПП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**54**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	18
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных,	

	региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	18
	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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	18
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**54**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	10
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	10
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	

	(несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	10
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		16
ПП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1 **Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		36
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	12
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов,	

	потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	12
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	12
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
Раздел 2 **Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		**36**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных	**Содержание**	9
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с	

напитков сложного ассортимента	соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		16
ПП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**108**
Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**108**
Тема 1.1. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	15
	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
Тема 1.2. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	15
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	

Тема 1.3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	15
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
Тема 1.4. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	15
	Методика расчета основных производственных показателей. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы.	
Тема 1.5. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	16
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
Тема 1.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	16
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в	

	детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
Тема 1.7 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	16
	Разработка инструкций, регламентов Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Разработка должностных инструкций производственного персонала.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		10
ПП 07. ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар"		**108**
Раздел 1 Процессы приготовления продукции по профессии 16675 Повар		
Тема 1 Процессы приготовления блюд из овощей и грибов	**Содержание**	15
	Подготовка к приготовлению блюд из овощей и грибов. Технология обработ сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка вкусовых качеств.	
Тема 2. Процессы приготовления гарниров	**Содержание**	15
	Подготовка к приготовлению гарниров. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Оценка вкусовых качеств.	
Тема 3. Процессы приготовления супов и соусов	**Содержание**	15
	Подготовка к приготовлению супов и соусов. Технология приготовления супов и соусов. Оценка вкусовых качеств.	
Тема 4. Процессы приготоления из блюд рыбы	**Содержание**	15
	Подготовка к приготовлению блюд из рыбы. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. Оценка вкусовых качеств.	
Тема 5. Процессы приготовления блюд из мяса и птицы	**Содержание**	16
	Подготовка к приготовлению блюд из мяса и птицы. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка вкусовых качеств.	
	Содержание	16

Тема 6. Процессы приготовления закусок, сладких блюд, напитков	Подготовка к приготовлению закусок, сладких блюд, напитков. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Оценка вкусовых качеств.	
Тема 7. Процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	**Содержание**	16
	Подготовка к приготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка вкусовых качеств.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		18
ПП 08. ПМ 08 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь		**72**
Раздел 1 Процессы приготовления продукции по профессии 16472 Пекарь		
Тема 1. Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	9
	Освоение технологии приготовления хлебобулочной продукции. Изучение требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	
Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	**Содержание**	9
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	9
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Требования отпуска готовой хлебобулочной продукции с раздачи на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**Содержание**	9
	Принципы аккуратного и экономного обращения с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Методы	

	эстетичной и безопасной упаковки готовой продукции на вынос	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	**Содержание**	9
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**Содержание**	9
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	**Содержание**	9
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства	
Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	**Содержание**	9
	Обоснование предложений по изменению ассортимента хлебобулочной продукции. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах. Оценка наличия сырья и материалов, прогноз потребность сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		18
ПП 09. ПМ 09 Выполнение работ по профессии рабочих 12901 Кондитер		**108**
Раздел 1 Процессы приготовления продукции по профессии 12901 Кондитер		**108**
Тема 1 Технологии приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	12
	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	

Тема 2. Правила и технологии презентации продукции	**Содержание**	12
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	
Тема 3. Безопасность использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	**Содержание**	14
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
Тема 4. Эстетика и безопасность упаковки готовой продукции на вынос	**Содержание**	14
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	
Тема 5. Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции	**Содержание**	14
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Тема 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при производстве хлебобулочных изделий	**Содержание**	14
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	
Тема 7. Специфика производственной деятельности и режимы производства хлебобулочной продукции	**Содержание**	14
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства	
	Содержание	14

Тема 8. Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	Обоснование предложений по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценка наличия сырья и материалов, прогноз потребность сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		18
ПП 10. ПМ 10 Организация ресторанного обслуживания		72
Раздел 1 Технология ресторанного обслуживания		36
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**	4
	Совершенствование ресторанного обслуживания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. ГОСТ 31984-2012. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	4
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	4
	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.	
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	4
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	

	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	
Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	**Содержание**	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. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	
Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	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 безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	
Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	5
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	
Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	5
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	
Раздел 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		36
Раздел 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой и буфетом		36
Тема 2.1.	**Содержание**	36

Специальные формы обслуживания	Особенности, технология, основные правила, приёмы и методы обслуживания потребителей за барной стойкой и буфетом. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг. Понятие кейтеринга, классификация - виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		18

3. **Условия реализации программы производственной практики**

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.,

Мастерские/зоны по видам работ: Поварское дело оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных

категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

5. 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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

6. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

7. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

8. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

10. Пукалина Н.Н. Учебник для ср.проф. Образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2024 г.-304с.

11. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

14. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

15. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

17. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	*-подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;* *-выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;* *-выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;* *-обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;* *-готовит полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю;

		-демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; *-разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;*	оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 02.	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	*оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;* *-соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;* *- выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;* *-соблюдает правила утилизации непищевых отходов;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;* *-готовит, творчески оформляет, делает презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани;* *демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:* *демонстрирует умение пользоваться технологическими*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;*	
ПП 03.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	*-проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;* *- соблюдает правила утилизации непищевых отходов;* *-соблюдает время выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;* *- демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;* *- демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;* *- демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПП 04	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	*соблюдает время выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;* *-соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;* *-демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;* *соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;* *соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 05.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	*- демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;* *-демонстрирует умение пользоваться технологическими*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю;

		картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; *-демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;* *демонстрирует умение проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*	оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 06.	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	*-разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;* *-анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела;* *-выполняет расчеты энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;* *-разрабатывает различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;* *-выполняет расчеты цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* *-выполняет:*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; *распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;* *регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;* *предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;* *проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;* *-оформление учетно-отчетной документации*	
ПП 07	ПК 7.1 ПК.7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	*-подготавливает кухню к организации питания, обеспечивает чистоту и порядок на рабочих местах к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *-планирует свои действия; оценивает результат своих действий;* *-структурирует получаемую информацию;* *-выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *-применяет современную научную профессиональную терминологию;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, необходимые для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты

		-готовит товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; *-оценивает результат своих действий;* *- использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности разрабатывает рецепты, готовит сырье, полуфабрикаты, готовит оборудование, инвентарь, осуществляет приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий;* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *-планирует свои действия; оценивает результат своих действий;* *научную профессиональную терминологию;* *- эффективно взаимодействует с группой, преподавателями;* *- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *- понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения;;* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия;* *- оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию;* *-выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *-применяет современную научную профессиональную терминологию;*	характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 08	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4	*проверяет на готовность к работе технологическое оборудование, поддерживает в чистоте и порядке рабочее место, упаковываеи, складирует пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий,

		оставшиеся после приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;* *-структурирует получаемую информацию;* *-выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *-применяет современную научную профессиональную терминологию;* *-определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *-пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;* *-готовит хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента; процеживает, протирает, замешивает, измельчает, формует, фарширует начинкой хлебобулочную продукцию;* *-порционирует, производит раздачу хлебобулочной продукции массового спроса;* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;* *-структурирует получаемую информацию;* *-выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию;* *-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *-понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *-пользуется средствами профилактики перенапряжения;*	решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		-использует современное программное обеспечение; *-определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности оказывет помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;* *-структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *-применяет современную научную профессиональную терминологию;* *-эффективно взаимодействует с группой, преподавателями;* *-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *-понимает значимость своей профессии;* *-определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *-пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение;* *-определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности принимает и оформляет платежи за хлебобулочную продукцию; упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос;* *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *-планирует свои действия;* *-оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *-применяет современную научную профессиональную терминологию;* *-эффективно взаимодействует с группой, преподавателями;* *-понимает значимость своей профессии; определяет*	

		направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; -использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПП 09	ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3 ПК 9.4	*подготавливает тесто, начинки и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;* *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия;* *-оценивает результат своих действий;* *- структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *- понимает значимость своей профессии;* *- определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности изготовляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию и под руководством кондитера;* *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *- планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию;* *- выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; *- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; - понимает значимость своей профессии;* *- определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;* *- принимает и оформляет платежи за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;* *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *- планирует свои действия;* *- оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию;* *- эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *- понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности* *упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос по заданию кондитера;*	

		- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; *- планирует свои действия;* *- оценивает результат своих действий;* *- структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями;* *- понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПП 10.	ПК 10.1 ПК 10.2 ПК 10.3 ПК 10.4 ПК 10.5	*-принимает и оформляет заказы на бронирование столика; принимает и оформляет заказы на продукцию на вынос и на доставку;* *-предоставляет информацию об организации питания; ведет учет заказанных столиков в зале организации питания;* *-использует прикладное программное обеспечение в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *- планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию;* *- эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения;*	педагогическое наблюдение ; экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; экзамен по модулю; оценка портфолио (аттестационные листы,

		-определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности встречает и приветствует гостей в организации питания; информирует гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; размещает гостей за столом в зале организации питания; *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *- планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию;* *- эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;* *- пользуется средствами профилактики перенапряжения;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;* *- подготавливает зал организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием; досервировывает или пересервировывает стол для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;* *- проверяет состояние столовой посуды и приборов; подает блюда и напитки гостям; собирает использованную столовую посуду и приборы со столов; поддерживает чистоту и порядок в зале обслуживания;* *- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* *- планирует свои действия; выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию;* *- эффективно взаимодействует с группой; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;*	свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		- пользуется средствами профилактики перенапряжения; *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;* *- подготавливает мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию гостей; приготавливает заготовки для напитков; - приготавливает свежевыжатые соки; реализует готовые к употреблению безалкогольные напитки;* *- убирает использованную барную посуду со столов бара и барной стойки; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия;* *-выделяет наиболее значимое в перечне информации;* *- применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой;* *- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; пользуется средствами профилактики перенапряжения;* *- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;*	

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 01 Русский язык
ОУД. 02 Литература
ОУД. 03 История
ОУД. 04 Обществознание
ОУД. 05 География
ОУДд. 06 Иностранный язык
ОУД. 07 Математика
ОУДд. 08 Информатика
ОУД. 09 Физическая культура
ОУД. 10 Основы безопасности и защиты Родины
ОУД. 11 Физика
ОУДд. 12 Химия
ОУД. 13 Биология
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05 Психология общения
ЕН.01 Химия
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
ОП.04 Организация обслуживания
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
ОП.10 Основы калькуляции и учета
ОП.11 Цифровая экономика в индустрии питания

2025г.

Приложение 2.01
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Красногорск, 2025 год

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Круглова Вера Тимофеевна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…….8
3. Условия реализации учебной дисциплины……..18
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС ССО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК04, ОК05, ОК09 и профессиональной компетенции ПК6.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Личностные результаты должны отражать - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Личностные результаты должны отражать в части овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению в профессиональной деятельности при использовании устной и письменной речи; - овладение навыками проектной и социальной деятельности на русском языке; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта и рабочего места в профессиональной деятельности; - наличие мотивации к обучению, личностному развитию и профессиональному росту; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач связанных с применением правил русского языка (например, оформление поварской, кондитерской профессиональной	- сформировать представления о функциях русского языка в профессиональной деятельности; - умение правильно описывать ассортимент блюд, рецептуру блюд, требования к качеству разнообразного ассортимента блюд; - консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе блюд; - владеть профессиональной терминологией в поварском и кондитерском деле; - уметь грамотно без орфографических и грамматических ошибок оформлять заявку и другую профессиональную документацию для заказа продуктов на склад; - уметь грамотно без орфографических и грамматических ошибок разработать меню и другую профессиональную

	документации), применению различных методов познания; - осуществлять эффективную коммуникацию в профессиональной сфере; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в будущем профессиональном коллективе.	документацию с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - уметь эффективно устно и письменно оформлять новые рецепты блюд; - анализировать, обобщать, сравнивать профессиональную документацию с различными инструкциями и регламентами для обработки сырья и полуфабрикатов.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**42**
теоретическое обучение	21
практические занятия	21
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация, в том числе	**18**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**6/1**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	**1**	*ОК 05*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	*1*	
Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	**2**	*ОК 05*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	*2*	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	**2**	*ОК 05*
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	*2*	
	Практические занятия:	**1**	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	*1*	

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**22/12**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	**2**	
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*2*	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	*2*	
Тема 2.3. Имя существительное и имя прилагательное как части речи.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	*2*	
	Практические занятия:	**2**	

	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	*2*	
Тема 2.4. Имя числительное и местоимение как части речи.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*2*	
Тема 2.5. Глагол как часть речи. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	*2*	
Тема 2.6. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам	*2*	

	образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	*2*	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**14/8**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	*2*	
Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	*2*	
	Практические занятия:	**3**	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений.	*3*	

	Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении		
Тема **3.3.** Сложное предложение	**Основное содержание**	**2**	*ОК 05; ОК 09*
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	*2*	
	Практические занятия:	**3**	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	*3*	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**12/6**	
Тема **4.1**. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК6.1*
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь в области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) в области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	
Тема **4.2.**	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05;*

Научный стиль.	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	*ОК 09* *ПК6.1*
	Практические занятия:	**2**	
	Практическое занятие. Виды документов в области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	
Тема **4.3**. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05;* *ОК 09* *ПК6.1*
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	
	Практические занятия:	**2**	
	Практическое занятие. Виды документов в области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	*2*	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**18**	
	Всего:	**72**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализация программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русского языка и литературы».

Оборудование учебного кабинета:

- 25 посадочных мест (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- комплект учебно-наглядных пособий (контрольные задания, тесты, презентации);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, видеофильмы, видеоуроки, аудиозаписи, портреты выдающихся ученых);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (с лицензионным программным обеспечением);
- мультимедийный проектор;
- выход в локальную сеть;
- проектор/экран;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Рачеева, Л.А. Русский язык: Учебник для учреждений среднего профессионального образования / Л.А. Рачеева // Издательство «КноРус», 2023. – 411 с.;
2. Рудяков, А.Н. Русский язык. Часть 1. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / А.Н. Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. // Издательство «Просвещение», 2024.

Дополнительная литература:

Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);
2. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/);
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru);
8. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/)..
9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);

10. Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/);
11. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с[1]	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	п/о-с Р 4, Темы 4.1;4.2; 4.3;4.4	Устный опрос на профессионально-ориентированном материале Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления на примере связанном с будущей профессиональной деятельностью Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.02
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

Красногорск, 2025 год

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины **«Литература»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Краева Инна Юрьевна, преподаватель ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 45

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения Литературы состоят 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. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО[1]

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 9 и ПК 6.5, *ПК 10.2, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

*ПК 10.2 – (*из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Общие компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения

	сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция;

	поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных

		библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным,

коллективе и команде	самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм,

	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в	ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; − готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. *ПК 10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях, организации питания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития научно-профессиональной практики, основанного на диалоге способствующего осознанию своего места в профессиональном поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира, в том числе в профессиональной сфере; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять профессиональную деятельность индивидуально и в группе, нести ответственность за результата совместной деятельности; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания профессионально ориентированных текстов, - умениями самостоятельного истолкования прочитанного, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, в том числе и на основе профессионально ориентированных материалов; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе имеющие профессиональную направленность, использовать ресурсы

	поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации профессионально ориентированной информации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационно-профессиональной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, в том числе профессионально информационной безопасности.	традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; - сформировать устойчивый интерес к чтению, в том числе и к чтению профессионально ориентированной литературы; - знать способы и формы инструктирования персонала в организации питания; - уметь составлять программу обучения персонала; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; - провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**108**
в т.ч	
основное содержание	**94**
в т. ч.	
теоретическое обучение	11
практические занятия	85
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т.ч	
теоретическое обучение	-
практические занятия	**12**
Самостоятельная работа	**-**
Консультации	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф/зачета	

***** Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно***

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	*2*	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*1*	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.	*1*	

[2] *По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых практических или иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору		
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	*1*	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)	*1*	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	-	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	*2*	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие	*2*	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	*1*	
	Практическое занятие	*1*	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.6.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	*Для чтения и изучения:* роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	*2*	
	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.7. **Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Работа **с** избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова		
Тема 1.8. **Судьба и творчество Л. Н. Толстого.** **«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.9. **Творческий путь Н. С. Лескова.** **Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		
Тема 1.10. **Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад».	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**8**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
А.И. Куприна	**Практические занятия**	*2*	ОК 09
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	Практические занятия	*2*	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		
	Практические занятия	*2*	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 3.4. Стихотворения	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	*Для чтения и изучения:* стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*		
Раздел 4. Литература XX века		**46**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	-	
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	*2*	
Тема 4.3. **Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского.** **Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	
	Практические занятия	*1*	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
Тема 4.4. **Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	-	
	Практические занятия	*1*	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*		
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	Практические занятия	*2*	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	
	Практические занятия	*4*	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	Практические занятия	*2*	
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие	*2*	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	-	
	Практическое занятие	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
войне	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*		
Тема 4.15. **Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	-	
Тема 4.16. **Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. **А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*		
Тема 4.21. **Философские мотивы в лирике И. А. Бродского**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…».	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Выразительное чтение стихотворений. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. **Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**4**	
Тема 6.1.	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	*Для чтения и изучения:* поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-	
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	Практическое занятие	2	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	-	
Тема 9.2 **Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века**	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)[3]		**12**	
Тема «Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	**2**	
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
			*ПК 6.7
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание учебного материала:** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*2*	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание учебного материала:** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК 6.5*** ****ПК 10.2***
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный **журнал (по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)»**	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Содержание учебного материала** Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК 6.5*** ****ПК 10.2***
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	*2*	
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Содержание учебного материала** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК 6.5*** ****ПК 10.2***
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей специальностью **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	*2*	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание учебного материала** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК 6.5*** ****ПК 10.2***
	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)[2]	Объем часов	Формируемые компетенции
	последние десятилетия»		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)			
Всего:		***108***	

3. Примерный перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть[7]

Раздел «Литература второй половины XIX века»

- А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент (например, монолог Кулигина от слов «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе...» до слов «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку»);
- Ф.И. Тютчева или А.А. Фета, стихотворение;
- Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо», фрагмент;
- Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

Раздел «Литература конца XIX – начала XX вв.»

- К.Д. Бальмонт, М.А. Волошин, Н.С. Гумилев и другие представители поэтов Серебряного века, стихотворения.

Раздел «Литература XX века»

- А.А. Блок, стихотворение
- С.А. Есенин, стихотворение
- А.А. Ахматова, стихотворение
- Ю. В. Друнин, М.В. Исаковский, Ю. Д. Левитанский, Д. С. Самойлов, К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий, стихотворения.

Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»

- В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов, Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский, Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, О. Г. Чухонцев, стихотворение

7 Не менее одного произведения на выбор из тех, что были предложены во время изучения программы. Не менее 10 произведений

4. Условия реализации программы

4.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы соответствует перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Для реализации программы библиотечный фонд в Колледже имеются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, на базе основного общего образования.

4.2.1 Основная литература

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-6020-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433733

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 246 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01043-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433732

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 310 с. – (Профессиональное 38 образование). – ISBN 978-5-534-10666-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/431053

4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 411 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-00234-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/450436

4.2.2. Дополнительная литература

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2024; «Почему чтение опять стало модным». – URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2024. – 368 с. (Высшее образование).

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2023. – 489

4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453510

5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453653

6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2024. – 352 с.

7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2024. – 368 с.

8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2024. – № 7. – С. 37 - 51.

URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120 39

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21	

	Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»	

*ПК 10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях, организации питания		

Приложение 2.03
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.03 ИСТОРИЯ

Красногорск, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изменениями и дополнениями), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московскойобласти «Красногорский колледж» (ГБПОУ МО «Красногорский колледж»)

Разработчик: Кокорева Елена Васильевна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……17
3. Условия реализации учебной дисциплины……..42
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 и ПК 6.2.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	

	- способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа иинтерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	ПРб 08. Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурногоконтекста	Личностные результаты должны отражать в области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части гражданского воспитания: - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и

	дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- самостоятельно осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения исторической информации, в том числе в рамках профессионально ориентированного задания; - оценивать достоверность, легитимность исторической информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных икоммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных, организационных и профессионально направленных задач с соблюдением требований информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности, а также защиты информационной безопасности в профессионально-личностном пространстве.	- уметь критически анализировать для решения профессиональной задачи исторические источники по истории национальной и этнической кухни России и зарубежных стран; - выявлять общее и различия, привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками, в том числе при выполнении профессионально ориентированных заданий; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические справки, сопоставлять информацию, представленную в различных источниках, формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм, в том числе при выполнении профессионально-ориентированных заданий; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной, личной и профессиональной-ориентированной информации; - осуществлять перспективное планирование деятельности организации и подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, основываясь на достоверную историческую информацию; - осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, основываясь на достоверную историческую информацию, сопоставляя с легитимностью исторической информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объём в часах (Базовый уровень)**
Объем образовательной программы дисциплины	**136**
в том числе	
Основное содержание	**126**
теоретическое обучение	120
практические занятия	6
Профессионально-ориентированное содержание	**10**
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	

2.1. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**26**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	4	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**8**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	4	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**50**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**26**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	4	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	4	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	**4**	
	Практическое занятие	**2**	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 4.4. Первые революционные	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
преобразования большевиков	власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России		ОК 06
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 6.2
«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 6.2
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**12**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации		
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с источниками		
	Основное содержание	**6**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	4	ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие Работа с источниками	2	ОК 02
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**12**	
	Основное содержание	**4**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 6.1. Первый период войны	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	4	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 6.2
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)		2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**20**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	2	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	2	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке	2	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	**2**	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**38**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**22**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги,	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР	6	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			ОК 05 ОК 06 ПК 6.2
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**16**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	6	
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с научно-популярной литературой		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 6.2
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**-**	
Всего:		**136**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории. Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

3.2.1 Печатные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2024
2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2024
3. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово».
4. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2024
5. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2024

3.2.2 Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3.2.3 Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

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, 2024. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

3. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

4. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2024. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование). Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

5. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2024. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

6. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2024. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.

7. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2024. — 472 с.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Знаниум»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные наформирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Типы оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 4, П-о/с[1] Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

[1] Профессионально ориентированное содержание.

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	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	П/о с	Презентация мини-проектов, разработанных на историческом анализе развития и функционирования индустрии гостиничных услуг Решение кейсов, составленных на профессиональном материале

Приложение 2.04
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Красногорск, 2025 год

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Кокорева Елена Васильевна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……20
3. Условия реализации учебной дисциплины……..30
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07 и профессиональной компетенции ПК 6.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения «Обществознания» в колледже является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения «Обществознания» с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	б) Личностные результаты должны отражать в части исследовательских действий: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Личностные результаты должны отражать в части в области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную

жизненных ситуациях;	Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Личностные результаты должны отражать - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Личностные результаты должны отражать в части в области эстетического воспитания:	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	Личностные результаты должны отражать в части гражданско-патриотического воспитания - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания,	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; Личностные результаты должны отражать в части в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений

		и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации

		прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам

		сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Личностные результаты должны отражать в области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ

	- расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, в том числе при выполнении профессиональной деятельности повара, кондитера; - принятие традиционных национальных ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, в том числе при выполнении профессиональной деятельности повара, кондитера; готовность к волонтерской деятельности в своей профессии; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, в том числе и культуру питания своей этнической и национальной кухни многонационального народа России; - способность использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в профессионально-ориентированной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению профессиональной деятельности, организации профессионального сотрудничества со сверстниками и сотрудниками организаций общественного питания; к пониманию в необходимости непрерывного образования; - овладение навыками профессионально-ориентированной деятельности, в том числе нести гражданскую ответственность при подготовке рабочего и	- сформировать знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов, в том числе и сферы общественного питания и институтов, касающихся осуществления профессиональной деятельности повар, кондитер; - сформировать знания об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, культуры индустрии питания, экономической и финансовой сферах; - понимать значение профессиональной культуры в обществе и в экономике страны, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи профессиональных объектов и процессов, приводить примеры взаимосвязи всех профессиональных сфер нашего общества; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

	профессионального оборудования, в соответствии инструкциями и регламентами.	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания инструктирование, обучение, представлять результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; - составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на профессионально-ориентированную тематику.

2.Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**54**
теоретическое обучение	32
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
теоретическое обучение	14
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Человек в обществе		**10/3**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 05 ПК6.5*
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий	**1**	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	
	Профессионально ориентированное содержание	***1***	
	Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Направления цифровизации в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК6.5*
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	

	В том числе практических занятий	**1**	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05* *ПК6.5*
	В том числе практических занятий	1	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности Повара и Кондитера.		
Раздел 2. Духовная культура		**8/2**	*ОК 03* *ОК 05* *ОК 06* *ПК6.5*
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности Повара и Кондитера		

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02 ОК 03 ПК6.5*
	В том числе практических занятий	1	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	**1**	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональное образование в сфере выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05 ОК 06*
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
Тема 2.4. Искусство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01 ОК 05 ПК6.5*
	В том числе практических занятий	1	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Образ по профессии Повар и Кондитер в искусстве (живопись, музыкальные произведения, театральные постановки, литературное творчество, экранизации)		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16/3**	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02 ОК 07 ПК6.5*
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		

Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	***Основное содержание учебного материала***	**4**	ОК 01 ОК 03
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ПК6.5*
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сфере выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 03* *ПК6.5*
	В том числе практических занятий	**1**	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Предпринимательская деятельность в сфере выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Основы менеджмента и маркетинга в сфере выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	1	

Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01*
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 06 ПК6.5*
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Региональная экономика и её особенности в сфере по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Основные направления развития региональной экономики Московской области.		
Раздел 4. Социальная сфера		**8/3**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	***Содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01 ОК 05 ПК6.5*
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста на примере профессиональной деятельности повара, кондитера		
Тема 4.2. Семья в современном мире	***Содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05 ОК 06*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3.	***Содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05*

Этнические общности и нации	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации		*ОК 06*
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***Содержание учебного материала***	**2**	*ОК 04 ОК 05 ПК6.5*
	В том числе практических занятий	**1**	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на примере профессиональной деятельности повара, кондитера		
Раздел 5. Политическая сфера		**8/3**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	***Содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05 ОК 06*
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
Тема 5.2.	***Содержание учебного материала***	**4**	*ОК 03*

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	*ОК 04* *ПК6.5*
	В том числе практических занятий	**1**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав на примере профессиональной деятельности повара, кондитера	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**22/8**	
Тема 6.1. ***Право в системе социальных норм***	***Содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05* *ПК6.5*
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	3	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности повара, кондитера		
Тема 6.2. ***Основы конституционного***	***Содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 06* *ОК 07* *ПК6.5*
	В том числе практических занятий	**1**	
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина		

права Российской Федерации	Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени, в том числе в индустрии питания		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	***Содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК6.5*
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	**4**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений.	***Содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 06*
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	***2***	
	В том числе практических занятий	**2**	

Экологическое законодательство	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	***Содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02* *ОК 05*
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего		**72**	

3.Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Для реализация программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «История, обществознание, философия».

Оборудование учебного кабинета:

- 25 посадочных мест (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- комплект учебно-наглядных пособий (контрольные задания, тесты, презентации);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, видеофильмы, видеоуроки, аудиозаписи, портреты выдающихся ученых);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (с лицензионным программным обеспечением);
- мультимедийный проектор;
- выход в локальную сеть;
- проектор/экран;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.
2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.

3.2.2 Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.
4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL:

https://minobrnauki.gov.ru

14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

3.2.3 Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012 (в действ. редакции).
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05 ПК6.5	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК6.5	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3.	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам,

ПК6.5	Познавательная деятельность человека. Научное познание	содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК6.5	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 03 ПК6.5	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05 ПК6.5	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1.	*Устный опрос* *Познавательные задания*

ПК6.5	Экономика - основа жизнедеятельности общества	• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК6.5	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01 ОК 03 ПК6.5	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ПК6.5	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на*

		профессиональном материале для повара, кондитера
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05 ПК6.5	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05 ПК6.5	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2.	*Устный опрос* *Познавательные задания*

ПК6.5	Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	• Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ПК6.5	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК6.5	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК6.5	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 06	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Красногорский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.05 ГЕОГРАФИЯ

Красногорск, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (в действующей редакции), федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Министерством просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (в действующей редакции) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», примерной программы общеобразовательной дисциплины **«География»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением ДПО «Институт развития профессионального образования».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж» (ГБПОУ МО «Красногорский колледж»)

Разработчик: Фомичева Н.А., преподаватель ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025 г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025 г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **26**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **38**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **40**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.2, ПК 10.2* (ДПБ) .

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и	развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по

	морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники

	Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение	географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально

	- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	Личностные результаты должны отражать в части гражданско-патриотического воспитания - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-

	деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и	ориентированных задач

	сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

		представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных

	получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- владеть навыками учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных и производственных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных	- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших практических задач, решении проблем продовольственной безопасности, определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития отдельных стран; - освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества; выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

	проектов; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - уметь работать с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- сформированность системы географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, продовольственных предпочтениях, кухнях народов мира; - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или)

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	практико-ориентированных задач; - объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, продовольственной обеспеченности, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 10.2* Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	- владеть навыками учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных и производственных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения	- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших практических задач, решении проблем продовольственной безопасности, определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития отдельных стран; - освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества; выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформированность системы географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, продовольственных предпочтениях, кухнях народов мира; - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или)

	задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - уметь работать с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	практико-ориентированных задач; - сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, продовольственной обеспеченности, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
в т.ч.	
Основное содержание	**54**
в т. ч.	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**16**
в т.ч.	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Индивидуальный проект *(да/нет)***	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий, в том числе для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Проблемы взаимодействия человека и природы	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Практическое занятие	**2**	
	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		**12**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практические занятия	**4**	
	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	Практические занятия	**4**	
	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		**18**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 10.2*
	Практическое занятие		
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 10.2*
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)**	**12**	
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития,	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	«энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». **Природные ресурсы и продовольственная безопасность**		ПК 1.2 ПК 10.2*
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. **Электроэнергетика и продовольственная безопасность стран**		
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов.		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. **Перерабатывающие отрасли экономики и обеспечение продовольственной безопасности стран**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. Влияние развития сельского хозяйства на темпы роста пищевой промышленности		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм. **Развитие гастрономического туризма**		
	Практические занятия *	**6**	
	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.	**2**	
	№ 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. **Гастрономический туризм**	**2**	
	№ 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. **Сфера туризма и гостеприимства**		
	№ 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа	**1**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».	**1**	
Основное содержание			
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие		
	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	**2**	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда		
	Практическое занятие		
	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	**2**	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*. **Гастрономический туризм. Ресторанный бизнес**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 10.2*
	Практическое занятие		
	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*. **Развитие гастрономического туризма в России в новых геоэкономических и геополитических условиях**	**2**	
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		ОК 07
	Практическое занятие	**2**	
	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			
Всего		**72 часа**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Географии».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением
мультимедиа, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира
- комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов
- информационно-коммуникационные средства (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть); экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.)
- энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная и другая литература по вопросам географического образования.

2.Комплект электронных пособий:

- Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2024.

2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2024. – 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, 2024. — 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 «Профобразование», Саратов, 2024. – 213 с. - ISBN: 978-5-4488-0571-4

5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2024. – 234 с.

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», 2024.

4. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

5. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

6. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

7. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2024.

8. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2024.

9. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2024.

10. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2024.

11. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2024.

12. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2023. — 319 с.

13. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2023. — 287 с.

16. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред.проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2023.

18. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2024.

19. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2024.

Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru - сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ - Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ - Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. http://unstats.un.org/unsd/ - Статистическая база данных ООН
8. http://priroda.ru/ - Национальный портал «Природа России»
9. http://www.ocean.ru/ - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник
11. http://kontur-map.ru/ - Контурные карты по географии и истории

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 06.	Тема 1.1	

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Профессионально-ориентированное содержание Темы 1.1, 5.3, 6.5	
ПК 10.2* Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания		

Приложение 2.06
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Нимец Анна Романовна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол №18

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол №2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……17
3. Условия реализации учебной дисциплины……..27
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫУ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.3, ПК 6.3, *ПК 10.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило

		отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;

		знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Личностные результаты должны отражать: готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
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.	- готовность к труду, осознание ценности профессионализма; - готовность к активной и творческой деятельности профессиональной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности повар, кондитер; - самостоятельно формулировать и актуализировать профессиональную проблему, креативно рассматривать ее решение; - развивать креативное мышление при решении профессиональных проблем, в том числе и на иностранном языке; - уметь переносить навыки владения иностранным языком в познавательную и профессионально-ориентированную области; - выдвигать творческие идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	- знать правила и технику общения с потребителями организации общественного питания, базовый словарный запас на иностранном языке; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке. - владеть основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи по профессиональной деятельности повара, кондитера; - уметь вести разные виды диалога в профессиональных ситуациях с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания в профессиональной сфере повара, кондитера. - читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты профессиональной сферы повара, кондитера и понимать представленную в них информацию; - писать электронное сообщение профессионального характера, соблюдая принятый речевой этикет;

		- создавать письменные высказывания, комментировать информацию о профессиональной деятельности; - владеть социокультурными знаниями и умениями: представлять национальную кухню своей страны и культуру сервировки стола на иностранном языке.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире и профессиональном пространстве; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий по профессионально-ориентированным темам; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме, в том числе справочники, своды рецептуры блюд, требования, инструкции и регламенты при реализации профессиональной деятельности повара, кондитера; - осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны изучаемого языка в качестве представителей профессиональной деятельности повара, кондитера.
ПК 10.1* Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) при выполнении профессионально-ориентированных заданий;

с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - осуществлять целенаправленный поиск переноса полученной информации после оценки её достоверности в профессиональную среду	- при аудировании воспринимать на слух и понимать звучащие до аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению профессионально-ориентированной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах (Углубленный уровень)**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**144**
в том числе:	
Основное содержание	**86**
теоретическое обучение	-
практические занятия	86
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**58**
теоретическое обучение	-
практические занятия	58
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, проект	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**86**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Введение	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Тема № 1.1 **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;		

	модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	**10**	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Я и моя семья; 3. Мои друзья, занятия; 4. Внешность, личностные качества; 5. Повседневная жизнь	2 2 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.2 **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Хобби, свободное время; 2. Организация досуга	4 4	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.3	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.);		

Условия проживания в городской и сельской местности	комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**10**	
	Особенности проживания в городе; Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу; Описание здания. Интерьер; Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка	4 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;		

	артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.		
	Практические занятия	**10**	
	1 Физическая культура и спорт.	2	

	2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 4	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.7 **Страна/страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		

	сравнительные обороты than, as…as, not so … as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	**10**	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. Великобритания (крупные города, достопримечательности). 3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 4 2 2	
	Проверочная работа по теме	-	
Тема № 1.8 **Россия**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**10**	
	1.Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4.Традиции народов России	2 2 4 2	

	Проверочная работа по теме	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для профессиональных целей**	**58**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в профессии повара, кондитера	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
	Лексика: - профессионально - ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для профессионального общения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
	Практические занятия	**12**	
	1. Роль индустрии питания в современном мире. 2. Специфика профессии повара. 3. Основные принципы профессии кондитера. 4. Основные понятия индустрии общественного питания. 5. Профессионалы.	2 2 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.2 Межличностные отношения профессионального общения	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
	Лексика: -лексический материал по теме Грамматика: причастия I и II; обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения		
	Практические занятия	**10**	
	1. Этикет делового и неофициального общения. 2. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций.	2 2	

	3. Отношения внутри коллектива. 4. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда. 5. Обслуживание в организациях общественного питания.	2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.3 **Индустрия питания страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
	Лексика: - индустрия питания в Великобритании. Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для индустрии питания.		
	Практические занятия	**10**	
	1.Индустрия питания в Великобритании. 2. Особенности кухни «Английского Королевства». 3. Ролевая игра: Стать шеф-поваром Английского Королевства – профессионально важные умения и знания.	4 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.4 **Работа в индустрии питания за рубежом.**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для делового стиля.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Устройство на работу в зарубежных странах. Резюме. Письменное обращение к работодателю 2. Реклама о вакансиях на рынке труда	4 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.5	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Лексика:		ОК 01, ОК 02,

Деловое общение с учетом профессии 43.01.09 Повар, кондитер	профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля и профессиональной терминологии		ОК 04, ОК 09, ПК5.3, ПК6.3, ПК10.1
	Практические занятия	**8**	
	1. Публичное выступление 2. Искусство эффективных презентаций 3. Продвижение в СМИ 4. Работа в команде	2 2 4 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**-**	
Всего:		**144**	

.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Иностранного языка

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет Иностранного языка оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);

- информационно-коммуникативные средства;

- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Anne R. Colin S., .Fun Skills. Students Book 3. Cambridge ELT, 2022.
2. Anne R. Kelly B. Fun Skills, Students Book 5, Cambridge University Press, 2023.
3. Brayshaw D., Jones V., Kay S. Focus 2. Students Book. Person, 2022.
4. Brayshaw D., Jones V., Kay S. Focus 4. Students Book. Person , 2022.
5. Brayshaw D., Michalak I., Trapnell B. Focus 3. Students Book,.Person ,2022.
6. Dimond-Bayir S., Kelly B. Fun Skills. Students Book 6. Cambridge ELT, 2023.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Агабекян И.П. Английский язык для вузов: учебное пособие.М., ТК Велби, Издательство Проспект, 2021.
2. Голубев А.П Учебное пособие для студ. сред. учеб. заведений. М. Издательский центр «Академия», 2023.
3. Державина В.А. English Grammar. Грамматика английского языка.М., АСТ, 2022.

Интернет-ресурсы:

1. http://lingualeo.com
2. http://puzzle-english.com

3. www. lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
4. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
5. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
6. www. ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
   Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий на зачете
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, п/о-с	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий на зачете
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, п/о-с	Ролевые игры Кейс-задание, составленное на материале соответствующем профессиональной

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 10.1 * Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов		деятельности повара, кондитера Эссе

Приложение 2.07
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 МАТЕМАТИКА

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Семенова Людмила Викторовна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……18
3. Условия реализации учебной дисциплины……..27
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина ООД.07 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Математика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, 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 дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе среднего профессионального образования, в рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание. В основное содержание включены все содержательные линии, которые предлагаются для обязательного изучения федеральной образовательной программой среднего общего образования по Математике (базовый уровень).

Основное содержание рабочей программы дисциплины расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием или содержанием прикладного модуля), необходимой для дальнейшего успешного освоения обучающимися ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство

		со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

		ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

		ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение

		распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
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	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на

	жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

		ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки

		до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты

		и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение

	- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная,

	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство

		со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

		ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- готовность к активной профессиональной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства	- уметь оперировать математическими понятиями, осуществлять математические действия и применять их к профессионально-ориентированным заданиям; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству - для этого уметь выполнять вычисление значений, преобразования выражений, использовать справочный материал; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения; выражать формулами зависимости между величинами; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения – для этого уметь решать текстовые задачи разных типов, в том числе на проценты, доли и части, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления финансами; исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; уметь оперировать

	своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в профессиональной практике.	понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**200**
в том числе:	
комбинированные занятия	193
контрольные работы	7
Основное содержание	**130**
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**34**
комбинированные занятия	34
Промежуточная аттестация (экзамен)	**36**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное)[1], лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 **ПК 5.6**
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	2	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	2	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений		
Тема 1.3 Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	2	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		

[1] Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО

Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	Содержание учебного материала	2	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера		
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала	2	
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции		
	Контрольная работа по разделу 1.[2] Входной контроль		
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**30**	
Тема 2.1. Арифметический корень n–ой степени.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07 **ПК 5.6**
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.		
Тема 2.2 Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Содержание учебного материала	2	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем		
Тема 2.3. Степенная функция	Содержание учебного материала	2	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени		
	Содержание учебного материала	4	

[2] Часы контрольных работ учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по разделу

Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	4	
	Показательные уравнения и неравенства		
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	4	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	6	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства		
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	4	
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала	2	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Контрольная работа по разделу 2		
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**20**	
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 **ПК 5.6**
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них		
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные		

	плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	2	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости		
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями	Содержание учебного материала	2	
	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах		
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	2	
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач		
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	6	
	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	Содержание учебного материала	2	
	Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры		
	Контрольная работа по разделу 3		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**18**	
Тема 4.1. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	4	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента		
	Содержание учебного материала	4	

Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, **ПК 5.6**
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	2	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики		
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	4	
	Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств		
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	Содержание учебного материала	2	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
	Контрольная работа по разделу 4		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**24**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ОК 07 **ПК 5.6**
Тема 5.1. Многогранники	Содержание учебного материала	6	
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы		
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	4	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности		

	правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды		
Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	4	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	4	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		

	Контрольная работа по разделу 5		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**36**	
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	2	
	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке		
Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	4	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		
Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	6	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	4	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы		
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	6	
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
Тема 6.7. Первообразная функции	Содержание учебного материала	4	
	Первообразная. Таблица первообразных		
Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	4	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	Содержание учебного материала	2	
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07 **ПК 5.6**

	Контрольная работа по разделу 6		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		**24**	
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	2	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события		
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06 **ПК 5.6**
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач		
Тема 7.4. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	2	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	Содержание учебного материала	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	Содержание учебного материала	4	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание		

	бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений		
Тема 7.7. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Содержание учебного материала	4	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
	Контрольная работа по темам раздела 7		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**36**	
Всего:		**200**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;

Технические средства обучения:

- комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка);
- модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования[3].

3.2.1 Основные источники:

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. М., «Академия», 2022.

2. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М., «Академия», 2022.

3. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М, «Академия», 2023.

3.2.2 Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. Башмаков М.И. Математика. Электронный учебно-методический комплекс для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2023.

2.www. fcior. edu. ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

3. www. school-collection. edu. ru(Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

4. http://reshuege.ru/ - РЕШУ ЕГЭ -
5. http://www.fipi.ru/ - Открытый банк заданий ФИПИ.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Знаниум»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с[4], 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

[4] Профессиональное ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

	Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа

потребностей различных категорий потребителей.		Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.08
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.08 ИНФОРМАТИКА

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Кокорева Татьяна Петровна, преподаватель информатики Звенигородского филиала ГБПОУ МО

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……19
3. Условия реализации учебной дисциплины……..28
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций: ОК01, ОК02, ОК09 и профессиональных компетенций: ПК 2.1, *ПК 10.1 из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию,

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных; анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно - математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с

		анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования, представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;

		- уметь создавать веб - страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

	своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике Личностные результаты должны отражать в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных; анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно - математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ

		результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел;

		нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования, представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб - страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	- готовность к труду, осознание ценности профессиональной деятельности;	- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий;

материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне, в том числе и в профессиональной области, на рабочем месте**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения в профессионально-ориентированной сфере; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения при выполнении профессионально-ориентированных заданий; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное и позитивное мышление при решении профессионально-ориентированных проблем.	- понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, справочно-профессиональных сервисов для ознакомления с соответствующими инструкциями и регламентами в деятельности повара, кондитера; - наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах; - уметь реализовать этапы решения профессионально-ориентированных задач на компьютере.

* ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения профессионально-ориентированных проблем при осуществлении поиска необходимой информации; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в профессиональной практике - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и практики, способствующего осознанию своего места в профессиональном пространстве; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; - владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для эффективного распоряжения полученной информации для решения профессионально-ориентированных задач; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно - математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных,

		очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - владеть универсальным языком программирования, представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь создавать веб - страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	***144***
в том числе:	
Основное содержание	***64***
теоретическое обучение	4
практические занятия	60
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	**80**
Модуль 1. Основы аналитики и визуализации данных*	**36**
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
Модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда*	**44**
теоретическое обучение	16
практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1.	**Информация и информационная деятельность человека**	***20***	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 1.2.Подходы к измерению информации	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.		

	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практические занятия	*2*	

Тема 1.9. Информационная безопасность	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Практическое занятие	*2*	
Раздел 2.	**Использование программных систем и сервисов**	***18***	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практические занятия	*4*	
Тема 2.3.Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	Практические занятия	*4*	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.5. Представление профессиональной	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	Практические занятия	*2*	

информации в виде презентаций			
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Практические занятия	2	
Раздел 3.	**Информационное моделирование**	***26***	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 09
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.5.	Основное содержание	***2***	ОК 02

Анализ алгоритмов в профессиональной области	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		ОК 09
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практические занятия	*4*	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практические занятия	*4*	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практические занятия	*4*	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль 1	**Основы аналитики и визуализации данных**	***36***	
	Содержание	***8***	ОК 02

Тема 1.1. Модели данных	Надстройка ExcelPowerPivot, табличное представление данных, экспорт данных, модели данных, большие данные		ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия	*4*	
Тема 1.2. Визуализация данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Аналитический сервис YandexDataLens: Общий обзор, возможности. Регистрация, интерфейс. Маркетплейс, подключение. Создание чартов и дашбордов		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия	*4*	
Тема 1.3. Потоки данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Аналитический сервис YandexDataLens: Потоки данных. Подключение к счетчику Yandex метрики		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия	*4*	
Тема 1.4 Принятие решений на основе данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Аналитический сервис YandexDataLens: Принятие решений на основе данных. Геоданные. Тепловые карты		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия	*4*	
Тема 1.5 Проектная работа. Кейс анализа данных	Содержание	***4***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Аналитический сервис YandexDataLens: Работа с датасетами. Кейс анализа данных		
	Практические занятия	*4*	
Прикладной модуль 5	**Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда**	**44**	
	Содержание	**6**	ОК 02

Тема 5.1. Конструктор Тильда	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	2	
Тема 5.2 Создание сайта	Основное содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	4	
Тема 5.3. Создание различных видов страниц	Содержание	**4**	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
	Практические занятия	4	
Тема 5.4. Стандартные блоки	Содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	4	
Тема 5.5. Панель навигации	Содержание	**4**	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео		
	Практические занятия	4	
Тема 5.6. Настройка главной страницы	Содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	4	
	Содержание	**6**	ОК 02

Тема 5.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда	Проектная работа «Создание интернет-магазина»		ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*
	Практические занятия	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего		**144**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации дисциплины в наличии имеется компьютерный кабинет «Информатики».

Оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий: презентации, учебные таблицы, схемы, учебники и учебные пособия; ЭОР, задания, тресты.

Технические средства обучения:

- 12 компьютеров с выходом в Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиа проектор/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текс: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475890

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424

3. Жук, Ю. А. Информационные технологии: мультимедиа: учебное пособие для спо / Ю. А. Жук. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6829-4. —

Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153641

4. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035

5. 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, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147234

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031

7. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470353

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469425

9. Управление цепями поставок: учебное пособие для СПО / составители П. П. Крылатков, М. А. Прилуцкая, под редакцией И. В. Ершовой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0774-9, 978-5-7996-2930-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92376

3.2.2 Дополнительные источники

1. Специализированный научно-практический журнал «Логистика»
2. http://loginfo.ru/ - журнал о логистике в бизнесе «Логинфо»

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Знаниум»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 09	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 02 ОК 09	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 02 ОК 09 ПК 10.1*	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*	Прикладной модуль 5	Проектная работа Выполнение практических заданий на материале будущей профессиональной деятельности
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10.1*	Прикладной модуль 8	Проектная работа Выполнение практических заданий на материале будущей профессиональной деятельности
ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 10. 1*	Все модули	Выполнение заданий экзамена

Приложение 2.09
к ОПОП-П СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное учреждение Московской области
«Красногорский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Красногорск, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в действующей редакции), федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением ДПО «Институт развития профессионального образования».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж» (ГБПОУ МО «Красногорский колледж»).

Разработчик: Славогородская Лариса Владимировна преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

На заседании педагогического совета ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» .....**Ошибка! Закладка не определена.**

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 11

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины ..... **Ошибка! Закладка не определена.**3

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины..... **Ошибка! Закладка не определена.**5

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01, ОК 04, ОК 08 и *ПК7.1, *ПК7.3 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать: - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; Личностные результаты должны отражать в части в части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной

		деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
*ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара *ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к личностному росту и профессиональному развитию; - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений по физической культуре; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции, постоянно повышать свой	- уметь проводить подготовительные работы по организации рабочего места повара, кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - знать назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - знать требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни при осуществлении профессиональной деятельности

	образовательный уровень, в том числе и на профессионально ориентированном материале.	по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики переутомления, профессиональных заболеваний, связанных с производственной деятельностью;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.	
Основное содержание	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Индивидуальный проект *(да/нет)***	**-**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

** Профессионально ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль.*

*** Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно.*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 **ПК 7.1 ПК 7.3**
Основное содержание		**8**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*)		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
***Профессионально ориентированное содержание**		**2**	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Профессионально-прикладная физическая подготовка	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		ОК 08 **ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**62**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, **ПК 7.1** **ПК 7.3**
***Профессионально ориентированное содержание**		**12**	
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, **ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, **ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, **ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Практические занятия		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, **ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Профессионально-прикладная физическая подготовка	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		**ПК 7.1** **ПК 7.3**
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		**50**	
Учебно-тренировочные занятия		**50**	
Гимнастика		**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7. Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	Девушки	**Юноши**		
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.8. Акробатика	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия			
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Совершенствование акробатических элементов		
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
Тема 2.9 (1). [1] Аэробная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.9 (2). Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Атлетические единоборства		**2**	
Тема 2.10.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

[1] *Профессиональная образовательная организация выбирает одну из двух тем: аэробная гимнастика или атлетическая гимнастика.*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Атлетические единоборства	Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.). Силовые упражнения и единоборства в парах.		
Спортивные игры		**6**	
Тема 2.11. Футбол	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.12. Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.13. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Лыжная подготовка[2]		**6**	
Тема 2.14. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Практические занятия		
	Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью. Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и		

[2] *Для бесснежных районов Российской Федерации, а также при отсутствии должных условий допускается заменять тематический блок «Лыжная подготовка» освоением расширенного содержания блоков «Лёгкая атлетика», «Гимнастика» и «Спортивные игры».*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке». Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов		
Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.15. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Плавание[3]		**10**	
Тема 2.16 Плавание	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

[3] *«Плавание» вводится в учебный процесс при наличии соответствующих условий и материальной базы. В случае их отсутствия – часы необходимо перераспределить внутри Раздела 2.*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)		
	Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов		
	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего		
	Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
Вариативный модуль по видам спорта[4]		**6**	
Тема 2.17 .....[7]	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.		
	Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**-**	
Всего:		***72***	

[4] Вид спорта для вариативного модуля профессиональная образовательная организация выбирает самостоятельно в зависимости от наличия необходимых условий и материально-технического оснащения из числа представленных в Федеральной образовательной программе среднего общего образования.

В редакции Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 171 от 19 марта 2024 г. это Самбо, Гандбол, Дзюдо, Хоккей, Фитнес-аэробика, Спортивная борьба, Флорбол, Триатлон, Бадминтон, Лапта, Футбол для всех, Городошный спорт, Гольф, Биатлон, Роллер спорт, Скалолазание, Спортивный туризм, Хоккей на траве, Ушу, Чир спорт, Перетягивание каната, Компьютерный спорт, Бокс, Танцевальный спорт, Киокусинкай, Тяжелая атлетика. Содержание вариативного модуля разрабатывается образовательной организацией на основе соответствующих разделов федеральной рабочей программы по физической культуре среднего общего образования.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

плавательный бассейн, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины.

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Лыжный спорт

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

Плавание

Доска для плавания, ласты

Спортивные игры

Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, на базе основного общего образования.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2024 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2024. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2024. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2024. — 255 с.https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2024. — 160 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2024. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2024. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикерчукМИ, Виноградов А.С.; под ред акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования /

Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. – Казань: Казан.ун-т, 2024. – 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2024. — 256 с.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.
10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2022.
11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2024.
13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2024. — 256 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 1.1, 1.2 П/-о/с [5]: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы

[5] *Профессионально ориентированное содержание.*

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1,1.2 П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Темы 1.1,1.2 П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	
*ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Профессионально ориентированное содержание	
*ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования		

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Красногорск, 2025 год

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом изменений, утвержденных приказом Министерства просвещения РФ от 01.02.2024г. № 62, требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (в действующей редакции) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», Федеральной рабочей программы «Основы безопасности и защиты Родины».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Фомичева Н.А., преподаватель ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **21**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **37**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **40**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 2.1, представленных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике . В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части овладение универсальными регулятивными действиями: ● самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого

	эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; ● самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; ● эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части проявления гражданско-патриотической позиции: Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. Личностные результаты должны отражать в части в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта;

	Личностные результаты должны отражать в части патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	Личностные результаты должны отражать в части в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в

ситуациях	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав

		и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Личностные результаты должны отражать: Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. Личностные результаты должны отражать в части в части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

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	- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; – обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; – выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; – овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; – формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; – приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; – развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; – формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; – формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных профессионально-ориентированных ситуациях; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - навык в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда и производственной санитарии в организации общественного питания. - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; – развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; – формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; – развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике,

	появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; – развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; – формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; – развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; – освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; – приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; – формирование установки на здоровый образ жизни; – развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки	проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; – владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**68**
в т.ч.	
основное содержание	**58**
в т. ч.	
теоретическое обучение	22
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**10**
в т.ч.	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифф. зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности		

	граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		

помощь при отравлениях и травмах	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		

	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление		

	агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 07

чрезвычайные ситуации	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08

Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06

способы их разрешения	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие		

	вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк»,		

	цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и		

	общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**10**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы.	Содержание учебного материала	*2*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		

Средства индивидуальной и коллективной защиты	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*4*	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час.**			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 2.1
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, в том числе объекты общественного питания, ресторанного бизнеса. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к		

	профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост выпускников **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.** ***Практическая часть обзорной экскурсии:*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 2.1
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно с учетом **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.** Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 2.1
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) с учетом **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**		
	Содержание учебного материала	2	

	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**-**	
Всего:		**68**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;

- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

Оборудование учебного кабинета:

● наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

● тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим»и др.;

● тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

● имитаторы ранений и поражений;

● образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

● образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

● макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

● образцы средств пожаротушения (СП);

● макет автомата Калашникова;

● электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

● персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

● мультимедийный проектор;

● интерактивная доска

● Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2024. – 368 с.
2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 253 с.

3.2.2. Электронные издания

1. http://www.mvd.ru сайт МВД РФ
2. http://www.mil.ru сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. http://www.fsb. ru сайт ФСБ РФ
4. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. http://www.minzdrav.gov.ru Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. http://www.rostrud.gov.ru Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. http://www. rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания
9. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь
10. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности
11. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков

12. http://www.obzh.info информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
14. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям
16. http://www.consultant.ru Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. http://www.garant.ru Справочная правовая система «Гарант»
18. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)
21. http://www.edu.ru Федеральный портал «Российское образование»
22. http://ru.wikipedia.org Энциклопедия Википедия

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2024. – 414 с.
2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2024. – 256 с.
4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьёва Ю.Л. – М.: АСТ. 2024. – 268 с.
5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2024. – 416 с.
6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2024 – 272 с.
7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. – 150 с. https://new.znanium.com/catalog/product/995045
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. – 224 с. https://new.znanium.com/catalog/product/972438
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2024. – 160 с.
10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие
11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2024. – 336 с.
12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт,

2023. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454510
13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903
14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2024. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1087921 (дата обращения: 11.07.2024). – Режим доступа: по подписке.
15. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие
Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

3.2.4. Программное обеспечение

1. Операционная система MicrosoftWindows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNULesserGeneralPublicLicense (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер GoogleChrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-LiteCodecPack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

FoxitReader – прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать	Р 1, Тема 1.1;	

средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
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 .	Прикладной модуль. Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3.	

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 ФИЗИКА

Красногорск, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……12
3. Условия реализации учебной дисциплины……..20
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...21

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Банкова Федора Ивановна, преподаватель физики Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж» первой квалификационной категории.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛШИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированногоспециалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческихспособностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных

источников;

- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики длясистемы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов, поэтому, практически, в каждом разделе рабочей программы, в содержании учебного материала, приведены темы практических работ, способствующие более наглядному усвоению учебного материала.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое

	для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами;

	- проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

		ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку

		рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
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	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

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.	- готовность к труду, осознание ценности профессиональной деятельности; - готовность к активной профессиональной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** - самостоятельно формулировать и актуализировать профессиональную проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, опираясь на знания законов физики; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - анализировать полученные в ходе решения профессионально-ориентированной задачи результаты, уметь переносить знания по физике в другие предметные области; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в социальной и профессиональной практике.	- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами в профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики; - знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними в профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики; - знать последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов при осуществлении профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и профессионально-ориентированной практики; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	- осуществлять поиск информации, в том числе и с использованием цифровых средств для безопасного включения и подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, в профессиональной деятельности повара, кондитера;

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность и точность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении профессиональных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	- эффективно распоряжаться полученной информацией для решения профессионально-ориентированных задач; - знать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, уход за ними, в профессиональной деятельности повара, кондитера.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в том числе:	
Основное содержание	**88**
в том числе:	
теоретическое обучение	72
практические занятия и лабораторные работы	16
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**20**
практические занятия, лабораторные работы	20
теоретическое обучение	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное)[1], лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**2**	
Тема 1.1 Введение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 03 ОК 05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей		
Раздел 2. Механика		**16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.3
Тема 2.1 Кинематика	**Содержание учебного материала**	4	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение		
	Практические занятия[2]		
	Практические работы: Измерение мгновенной скорости. Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю. Изучение движения шарика в вязкой жидкости. Изучение движения тела, брошенного горизонтально		

[1] Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО.

[2] Часы практических работ учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по теме. Часы лабораторных работ и профессионально ориентированного содержания учитываются отдельно.

Тема 2.2 Динамика	**Содержание учебного материала**	4	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил. Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформированной пружине и резиновом образце от величины их деформации. Исследование условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала:**	4	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение связи скоростей тел при неупругом ударе. Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)[3]	**4**	
	Практические занятия		

[3] Профессионально ориентированное содержание для базового уровня изучения дисциплины «Физика» носит примерный характер и может быть изменено преподавателем в соответствии с учебным планом ОП СПО.

	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи, подшипники, водомет, копер, пружинный пистолет, движение искусственных спутников и ракет. Практическая работа: Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Имитация невесомости		
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**22**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.3
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	4	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		
	Практические занятия		
	Практические работы: Измерение массы воздуха классной комнате. Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Изучение одного из изопроцессов		
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	6	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		
	Практические занятия		

	Практическая работа: Измерение удельной теплоемкости		
Тема 3.3 Агрегатные состояниявещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	4	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 2. Определение влажности воздуха		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр. Определение массы воздуха в комнате на основе измерений объема комнаты, давления и температуры воздуха в ней. Практическая работа*:* Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер, гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии		
Раздел 4. Электродинамика		**24**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.3
Тема 4.1 Электростатика	**Содержание учебного материала:**	4	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Измерение электроемкости конденсатора		
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Содержание учебного материала:**	6	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.		

	Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 3. Изучение смешанного соединения резисторов. Лабораторная работа 4. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления		
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала**	4	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер, амперметр,		

	вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника, постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь. Практическая работа: Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление электроприборов, короткое замыкание		
Раздел 5. Колебания и волны		**22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.3
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание учебного материала**	6	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		
	Практические занятия		
	Практические работы: Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединенных конденсатора, катушки и резистора		
Тема 5.2	**Содержание учебного материала**	4	

Механические и электромагнитные волны	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
Тема 5.3 Оптика	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света	4	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Наблюдение дисперсии света		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 6. Измерение показателя преломления стекла Лабораторная работа 7. Исследование свойств изображений в линзах		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: сейсмограф электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач, музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь, очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляроид, телескоп. Практическая работа: Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое		

	излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Тема 6.1 Основы теории относительности	**Содержание учебного материала**	2	
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
Раздел 7. Квантовая физика		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.3
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание учебного материала**	2	
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		
Тема 7.2 Строение атома	**Содержание учебного материала**	4	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Наблюдение линейчатого спектра		
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание учебного материала**	4	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		

	Практические занятия		
	Практическая работа: Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: 1. Деловая игра: Понятия, связанные с изучением методов научного познания: явление, научный факт, гипотеза, физическая величина, закон, теория, наблюдение, эксперимент, моделирование, модель, измерение. 2. Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод, спектроскоп, лазер, квантовый компьютер, дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание учебного материала**	4	
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 8. Наблюдения невооруженным глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звезды		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			
Всего[4]:		**108**	

В рамках курса могут быть проведены интегрированные занятия с учетом содержательных межпредметных связей по двум и более общеобразовательным дисциплинам:- Математика: решение системы уравнений, линейная функция, парабола, гипербола, их графики и свойства, тригонометрические функции: синус, косинус, тангенс, котангенс, сновное тригонометрическое тождество, векторы и их проекции на оси координат, сложение векторов, решение системы уравнений, производные элементарных функций, признаки подобия треугольников, определение площади плоских фигур и объема тел.

- Биология: механическое движение в живой природе, диффузия, осмос, теплообмен живых организмов (виды теплопередачи, тепловое равновесие), электрические явления в живой природе, колебательные движения в живой природе, оптические явления в живой природе, действие радиации на живые организмы.

- Химия: дискретное строение вещества, строение атомов и молекул, моль вещества, молярная масса, тепловые свойства твердых тел, жидкостей и газов, электрические свойства металлов, электролитическая диссоциация, гальваника, кристаллическая структура твердых тел, механизмы образования кристаллической решетки, спектральный анализ.

- География: влажность воздуха, ветры, барометр, термометр, магнитные полюса Земли, залежи магнитных руд, фотосъемка земной поверхности, предсказание землетрясений.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

В кабинете физики должно быть необходимое лабораторное оборудование для выполнения указанных в программе по физике лабораторных и практических работ и демонстрационное оборудование. Демонстрационное оборудование формируется в соответствии с принципом минимальной достаточности и обеспечивает постановку перечисленных в программе по физике ключевых демонстраций для исследования изучаемых явлений и процессов, эмпирических и фундаментальных законов, их технических применений. Лабораторное оборудование для ученических практических работ формируется в виде тематических комплектов и обеспечивается в расчёте одного комплекта на двух обучающихся. Тематические комплекты лабораторного оборудования должны быть построены на комплексном использовании аналоговых и цифровых приборов, а также компьютерных измерительных систем в виде цифровых лабораторий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- комплект электронных видеоматериалов;

- задания для проверочных работ;

- профессионально ориентированные задания;

- материалы дифференцированного зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- проектор с экраном.

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;
2. Цифровая лаборатория по физике для обучающегося;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;

32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;

66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

Основные источники:

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 416 с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 399 с.

Дополнительные источники:

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30 (дата обращения: 29.08.2022);
2. КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/(дата обращения: 29.08.2022);
3. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/ op25part2/design/index.htm (дата обращения: 29.08.2022);
4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www. yaklass.ru /(дата обращения: 29.08.2022);
5. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/ (дата обращения: 29.08.2022);
6. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru (дата обращения: 29.08.2022);
7. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru /(дата обращения: 29.08.2022);

Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.ru/(дата обращения: 29.08.2022).

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Знаниум»)

3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы (решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	
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	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6 Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7,3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1.	

и культурного контекста	Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1, 2.2 Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.4, 3.5 Раздел 4. Темы 4.2 Раздел 5. Темы 5.2.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1, 2.2 Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.4, 3.5 Раздел 4. Темы 4.2 Раздел 5. Темы 5.2.	

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.12 ХИМИЯ

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изменениями и дополнениями), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Юлина Любовь Васильевна, преподаватель химии Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол №1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 1

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……18
3. Условия реализации учебной дисциплины……..32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Прикладной модуль включает два раздела. Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется методом решения кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, соответствующей отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Тематика раздела 9 варьируется по объекту будущей профессиональной деятельности студентов – биосфера (живые организмы) или техносфера (технологические объекты) рекомендуется тематика «Исследование и химический анализ объектов биосферы»;

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;

2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7 и ПК 2.1, ПК 6.5.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты должны отражать в части:** **трудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	**Дисциплинарные результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость

	– выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04.** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

		ПРб 05. сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПРб 07.** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты должны отражать в части:** **ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия

	Метапредметные результаты должны отражать: **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты должны отражать в части:** **гражданского воспитания:** – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества;	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды,

	– умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Личностные результаты должны отражать в части:** **экологического воспитания:** – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

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.	- устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения знаний в области химии, с точки зрения будущей профессии повара, кондитера; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях в области химии и применять к особенностям будущей профессиональной деятельности повара, кондитера; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности при выполнении лабораторных работ по химии; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства утверждений, при рассмотрении химических законов; - уметь переносить знания в познавательную и профессионально-ориентированную область; - уметь применять знания полученные при изучении химических законов в другие предметные области, в том числе и профессионально-ориентированную сферу.	- иметь представление как безопасно проводить текущую уборку рабочего места повара, кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - иметь представление как безопасно выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за оборудованием - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - иметь представление о соответствии с технологическими требованиями хранения определенных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами; - иметь представление о регламентах, стандартах, в том числе системе анализа, оценки и управления опасными факторами; - оценивать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - знать правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	- владеть навыками самостоятельного поиска необходимой информации по химии из источников разных типов, производить анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления для профессиональной деятельности повара, кондитера; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность полученной информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием для решения профессионально-ориентированных задач; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование) и использовать их при решении профессионально-ориентированных заданий; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность при решении профессионально-ориентированных заданий; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать при решении профессионально-ориентированных заданий; - владеть системой знаний о методах научного познания используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место при решении профессионально-ориентированных заданий.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в том числе:	
Основное содержание	**78**
теоретическое обучение	36
практические занятия и лабораторные работы	42
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**48**
теоретическое обучение	14
практические занятия и лабораторные работы	34
Промежуточная аттестация (экзамен)	**18**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное)[1], лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		**78**	
Раздел 1. Теоретические основы химии		**24/16**	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы	1	
	Практические занятия		
	Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	1	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Практические занятия		
	Практическая работа №2. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки.	2	

[1] Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала, с учетом логики формирования дисциплинарных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО.

	Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	1	
	Практические занятия		
	Практическая работа №3. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	1	
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	1	
	Практические занятия		
	Практическая работа №4. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	1	

Тема 1.5. Типы химических реакций	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	2	
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье	1	
	Практические занятия		
	Практическая работа №5. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	1	

	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №2 «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2.1 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа №2.2 «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции	2	
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена	2	
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа №3 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
	Лабораторная работа №4 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей		
	Лабораторная работа №5 «Исследование дисперсных систем». Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними		

Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)		
Раздел 2. Неорганическая химия		**18/10**	
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике	2	
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №6. «Физико-химические свойства неорганических веществ». Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №6 «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение	2	

	экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов		
Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №7. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)». Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №7 «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа № 7.1 «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа № 7.2 «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций		
Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 07
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов	2	
	Практические занятия	2	

	Практическая работа №8. «Неорганическая химия в современном мире». Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности		
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ (по разделу 2)		
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		**4**	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ- и π-связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №9. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
Раздел 4. Углеводороды		**12/4**	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение	2	
	Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины).	2	

	Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)		
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки	4	
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа №8 «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху		
Контрольная работа 3	Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)		
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		**14/6**	
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

Спирты. Фенол	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	2	ОК 07
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров	4	
Тема 5.3. Углеводы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства	2	

	целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)		
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №10. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений		
	Практическая работа №11. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения». Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди (II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди (II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди (II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений		
Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения		**6/2**	
Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	4	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №12. «Свойства азотосодержащих органических соединений».		

	Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков		
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		**4/4**	
Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №13. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан)	2	
	Практическая работа №14. «Генетическая связь между классами органических соединений». Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ	2	
Контрольная работа 4	Структура и свойства органических веществ (по разделам 5-7)		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**48**	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
Тема 8.1. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление	4	

органических веществ в промышленности	углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов		
	Практические занятия		
	Практическая работа №15. «Производство и применение органических веществ в промышленности». Производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов	2	
Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №16. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон.	4	

	Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)		
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		**36**	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №9.1.1 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №17.1.1 «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов». Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация)	6	
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №17.1.2 «Концентрация растворов». Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных	2	

	теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №9.1.2 «Исследование химического состава проб воды». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.2.1 «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). 2. Лабораторная работа №9.1.2.2 «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. 3. Лабораторная работа №9.1.2.3 «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях		
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №17.1.3 «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов		

	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №9.1.3 «Исследование химического состава продуктов питания». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.3.1 «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. 2. Лабораторная работа №9.1.3.2 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №17.1.4. «Состав, назначение и применение минеральных удобрений». Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №9.1.4 «Исследование химического состава проб почвы». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.4.1 «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических	2	

	загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. 2. Лабораторная работа №9.1.4.2 «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная)		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ***ПК 2.1*** ***ПК 6.5***
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №17.1.5. «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности» Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа №9.1.5 «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы)». Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа		
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		18	
Всего		**144**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и учебной химической лаборатории.

Эффективность преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями дисциплины, в первую очередь, её экспериментальным характером, широким спектром применения и практической значимостью. Материально-техническое обеспечение кабинета химии и химической лаборатории включает: специализированную мебель и системы хранения, технические и электронные средства обучения, демонстрационные учебно-наглядные пособия, демонстрационное оборудование и приборы, лабораторно-технологическое оборудование, лабораторную химическую посуду, модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы), оборудование лаборантской.

Специализированная мебель и системы хранения

1 Стол лабораторный демонстрационный (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока)
2 Стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)
3 Стол ученический лабораторный, регулируемый по высоте (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, бортиком по наружному краю, подводкой и отведением воды, и сантехникой)/Стол ученический, регулируемый по высоте (приобретается только при наличии специального лабораторного островного стола) *(по количеству обучающихся)*
4 Стул ученический *(по количеству обучающихся)*
5 Огнетушитель
6 Доска классная/Рельсовая система с классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепления в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте)
7 Стол с ящиками для хранения/тумбой *(рабочее место преподавателя)*
8 Кресло офисное *(рабочее место преподавателя)*
9 Доска пробковая/Доска магнитно-маркерная
10 Система (устройство) для затемнения окон
11 Шкаф вытяжной панорамный
12 Шкаф для хранения учебных пособий
13 Аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи

Технические средства

1 Многофункциональное устройство/принтер
2 Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/Рельсовая система с

классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте)

3 Персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн-опроса)

Электронные средства обучения

1 Электронные средства обучения/Интерактивные пособия/Онлайн-курсы *(по разделам рабочей программы)*

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

1 Словари, справочники, энциклопедия *(по химическим наукам)*
2 Комплект портретов великих химиков
3 Пособия наглядной экспозиции
4 Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Специализированная мебель и системы хранения для химической лаборатории

1 Лабораторный островной стол (двухсторонний, с защитным, химостойким и термостойким покрытием, надстольем, с подсветкой и электрическими розетками, подводкой и отведением воды, и сантехникой)
2 Стул лабораторный, регулируемый по высоте
3 Стол лабораторный демонстрационный (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока)
4 Стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)
5 Стол с ящиками для хранения/тумбой
6 Кресло офисное
7 Огнетушитель

Демонстрационное оборудование и приборы для кабинета и лаборатории

1 Весы электронные с USB-переходником
2 Столик подъемный
3 Центрифуга демонстрационная
4 Штатив демонстрационный
5 Аппарат для проведения химических реакций
6 Аппарат Киппа
7 Эвдиометр
8 Горелка универсальная
9 Прибор для иллюстрации зависимости скорости химических реакций от условий окружающей среды
10 Набор для электролиза демонстрационный
11 Прибор для опытов по химии с электрическим током (лабораторный)
12 Прибор для окисления спирта над медным катализатором
13 Прибор для получения галоидоалканов демонстрационный
14 Прибор для получения растворимых веществ в твердом виде
15 Установка для фильтрования под вакуумом
16 Прибор для определения состава воздуха
17 Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей
18 Прибор для иллюстрации закона сохранения массы веществ
19 Установка для перегонки веществ
20 Барометр-анероид

21 Набор для изучения водородной энергетики
22 pH-метры *(дополнительное вариативное оборудование)*

Лабораторно-технологическое оборудование для кабинета и лаборатории

1 Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров лабораторный
2 Колбонагреватель
3 Электроплитка
4 Баня комбинированная лабораторная
5 Весы для сыпучих материалов
6 Прибор для получения газов
7 Спиртовка лабораторная
8 Магнитная мешалка
9 Микроскоп цифровой с руководством пользователя и пособием для учащихся
10 Набор для чистки оптики
11 Набор посуды для реактивов
12 Набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ
13 Набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии
14 Набор посуды и принадлежностей из пропилена (микролаборатория)

Лабораторная химическая посуда для кабинета и лаборатории

1 Комплект колб демонстрационных
2 Набор пробок резиновых
3 Переход стеклянный
4 Пробирка Вюрца
5 Пробирка двухколенная
6 Соединитель стеклянный
7 Зажим винтовой
8 Зажим Мора
9 Шланг силиконовый
10 Комплект стеклянной посуды на шлифах демонстрационный
11 Дозирующее устройство (механическое)
12 Комплект изделий из керамики, фарфора и фаянса
13 Комплект ложек фарфоровых
14 Комплект мерных колб малого объема
15 Комплект мерных колб
16 Комплект мерных цилиндров пластиковых
17 Комплект мерных цилиндров стеклянных
18 Комплект воронок стеклянных
19 Комплект пипеток
20 Комплект стаканов пластиковых/стеклянных
21 Комплект стаканов химических мерных
22 Комплект стаканчиков для взвешивания
23 Комплект ступок с пестиками
24 Набор шпателей
25 Набор пинцетов
26 Набор чашек Петри
27 Трубка стеклянная
28 Эксикатор
29 Чаша кристаллизационная
30 Щипцы тигельные
31 Бюретка

32 Пробирка
33 Банка под реактивы полиэтиленовая
34 Банка под реактивы стеклянная из темного стекла с притертой пробкой
35 Набор склянок для растворов реактивов
36 Палочка стеклянная
37 Штатив для пробирок
38 Комплект средств для индивидуальной защиты
39 Комплект термометров
40 Сушильная панель для посуды
41 Фильтровальная бумага/фильтры бумажные *(дополнительное вариативное оборудование)*

Модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы) для кабинета и лаборатории

1 Комплект моделей кристаллических решеток
2 Модель молекулы белка
3 Набор для моделирования строения неорганических веществ
4 Набор для моделирования строения органических веществ
5 Набор для моделирования строения атомов и молекул
6 Набор для моделирования электронного строения атомов
7 Комплект коллекций
8 Комплект химических реактивов

Оборудование лаборантской кабинета химии

1 Стол с ящиками для хранения/тумбой
2 Кресло офисное
3 Стол лабораторный моечный
4 Сушильная панель для посуды
5 Шкаф для хранения учебных пособий
6 Шкаф для хранения химических реактивов
7 Шкаф для хранения лабораторной посуды/приборов
8 Шкаф вытяжной
9 Лаборантский стол
10 Стул лабораторный, регулируемый по высоте
11 Электрический аквадистиллятор
12 Шкаф сушильный
13 Резиновые перчатки
14 Комплект ершей для мытья лабораторной посуды

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

3.2.1 Основная литература:

1. Лебедев, Ю.А. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Саенко, О.Е. Химия Гриф: Рекомендовано Экспертным советом УМО в системе СПО… по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /О.Е Саенко //. – РТЭК Издательство КноРус, 2023. – 306 с. – ISBN 978-5-406-11295-3.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Рудзитис, Г.Е. Химия. Базовый и углубленный уровни: электронная форма учебного пособия для СПО / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман //. – Издательство «Просвещение». – 2024.

2. Егоров, В.В. Химия / В.В. Егоров //. – Издательство «Лань» (СПО). – 2-е изд., стер., 2023. – 192 с. – ISBN 978-5-507-47006-8. – СПО (среднее профессиональное образование).

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Знаниум»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1-1.7 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1 Тема 5.1-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.1-9.1.5 / 9.2.1-9.2.5	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Проведение химического эксперимента Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины Оценка самостоятельно выполненных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.2 Тема 1.4-1.7 Тема 2.1, 2.2 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.2-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.7 Тема 2.1, 2.2 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.2-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.5 / 9.2.5	Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности) Защита решения кейс-задач (с учетом будущей профессиональной деятельности) Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.7 Тема 2.3 Тема 5.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5	
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.	П/о-с	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	П/о-с	

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.13 БИОЛОГИЯ

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж».

Разработчик: Юлина Любовь Васильевна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол №2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……14
3. Условия реализации учебной дисциплины……..22
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой

природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе среднего профессионального образования, в рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание. В основное содержание включены все содержательные линии, которые предлагаются для обязательного изучения федеральной образовательной программой среднего общего образования по Биологии (базовый уровень).

Основное содержание рабочей программы дисциплины расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием или содержанием прикладного модуля), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных

	и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства

		массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и

	роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
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.	- готовность к труду, осознание ценности своего рабочего места, профессионализма; - готовность к активной профессиональной деятельности: инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - самостоятельно формулировать и актуализировать профессионально-ориентированную проблему, рассматривать ее всесторонне; - развивать творческое мышление при решении профессионально-ориентированных проблем, связанных с законами биологии; - владеть навыками исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения профессионально-ориентированных проблем в области законов биологии; - уметь переносить знания, полученные в области биологии в профессионально-ориентированную сферу; - уметь интегрировать знания из разных образовательных областей, решая профессионально-ориентированные задания по биологии; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в будущей профессиональной деятельности.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, учитывая законы биологии; - организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования, выбирать, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав различных блюд в соответствии с рецептурой, учитывая законы биологии; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления блюд, учитывая законы биологии; - выдерживать температуру, охлаждать и замораживать продукты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов по законам биологии; - оценивать, зная законы биологии санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - знать требования к безопасности хранения готовых блюд, понимая законы биологии.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- оценивать качество и безопасность основных продуктов, организовывать их хранение до момента использования, оценивая указанную на продуктах информацию и понимая законы биологии;

деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - оценивать достоверность информации, принимать цели совместной деятельности; - организовывать и координировать действия по достижению совместного результата: строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных; - проводить оценку информации, ее достоверность, при этом компетентно принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности.	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии сезонностью, охлаждать и замораживать с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, оценивая указанную на продуктах информацию и понимая законы биологии; - владеть знаниями о критериях оценки качества основных продуктов, санитарно-гигиенических требованиях к процессам приготовления, правила охлаждения, замораживания и хранения; - знать информацию о требованиях к безопасности хранения пищевых продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**60**
в том числе:	
теоретическое обучение	45
практические занятия и лабораторные работы	15
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)	**12**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия и лабораторные работы	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное)[1], лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		**2**	ОК-02
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала	2	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геоценотический), биосферный		
Раздел 2 Химический состав и строение клетки		**10**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	2	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса		
	Практическое занятие[2]	1	

[1] Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП.

[2] Часы лабораторных работ и практических занятий учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по теме.

	№ 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»		
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала	4	
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания» или «Определение наличия крахмала в продуктах питания» или «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» или «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)»		
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	4	
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции.		

	Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» или «Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание» или «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		**6**	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала	3	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена		
Тема 3.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала	2	
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция –		

	матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практическое занятие	1	
	№ 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»		
Тема 3.3. Вирусы	Содержание учебного материала	1	
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов		**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала	2	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз		
Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	2	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез		
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	2	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы,		

	способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития		
	Практические занятия	1	
	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»		
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		**10**	
Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	4	
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи		
	Практическое занятие	2	
	№ 5 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	2	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практическое занятие	1	
	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		ОК-01, ОК-02, ОК-04

Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала	2	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова		
	Практическое занятие	1	
	№ 7 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.4. Генетика человека	Содержание учебного материала	2	
	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практическое занятие	1	
	№ 8 «Составление и анализ родословных человека»		
Раздел 6. Эволюционная биология		**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	2	

Эволюционная теория и ее место в биологии	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)		
Тема 6.2. Микроэволюция	Содержание учебного материала	2	
	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы)эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое		
Тема 6.3. Макроэволюция	Содержание учебного материала	2	
	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя)	1	
	№ 9 «Сравнение видов по морфологическому критерию» или «Описание приспособленности организма и ее относительного характера»		
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		**6**	
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез		

	органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.		
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала	2	
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя)	1	
	№ 10 «Время и пути расселения человека по планете» или «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»		
Раздел 8. Организмы и окружающая среда		**4**	

Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы.Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	Содержание учебного материала	2	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция		
	Практическое занятие	1	
	№ 11 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»		
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		**10**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 2.1 ПК 6.2
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия		
Тема 9.2. Природные экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		

Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	Содержание учебного материала	2	
	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши		
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя)	2	
	№ 12 «Отходы производства» или «Экологические аспекты профессиональной деятельности» или «Профилактика профессиональных заболеваний» или «Влияние производственных факторов на организм человека»		
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		
	Лабораторные занятия	2	
	№ 3 «Умственная работоспособность» или «Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)		
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 10.1.	Содержание учебного материала	2	

Селекция как наука и процесс	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов		ПК 2.1 ПК 6.2
Тема 10.2. Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	2	
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практическое занятие	2	
	№ 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. № 14 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		**6**	
Тема 11.1.1. Биотехнологии в промышленности	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	6	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 2.1 ПК 6.2
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практические занятия	4	

	№ 15 Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**-**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: стол демонстрационный (с раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока), лабораторный островной стол (двухсторонний, с защитным, химостойким и термостойким покрытием, надстольем, с подсветкой и электрическими розетками, подводкой и отведением воды и сантехникой), стул лабораторный поворотный, регулируемый по высоте.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования.

Демонстрационное оборудование и приборы:

- комплект влажных препаратов демонстрационный
- комплект гербариев по систематике растений с определительными карточками
- комплект коллекций демонстрационный
- цифровой микроскоп бинокулярный (с камерой)

Лабораторно-технологическое оборудование (лабораторное оборудование, приборы, наборы для эксперимента, инструменты):

- модели, муляжи, аппликации
- комплект моделей-аппликаций демонстрационный
- комплект анатомических моделей демонстрационный
- набор палеонтологических муляжей
- комплект ботанических моделей демонстрационный
- комплект зоологических моделей демонстрационный
- комплект муляжей демонстрационный
- скелет человека
- торс человека разборный
- комплект моделей
- комплект скелетов различных классов животных
- таблицы рельефные
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- комплект портретов для оформления кабинета
- лаборантская для кабинета биологии и экологии
- стол с ящиками для хранения/тумбой
- кресло офисное

- стол лабораторный моечный
- сушильная панель для посуды
- шкаф для хранения учебных пособий
- шкаф для хранения влажных препаратов, запирающийся на ключ
- шкаф для хранения лабораторной посуды/приборов
- лаборантский стол
- стул лабораторный
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования носит рекомендательный характер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования[3].

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509241
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494034
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489661

3.2.3 Дополнительные источники

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. —М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.
2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с[4], 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

[4] Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
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.	П-о/с	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	П-о/с	

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДд.14 РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)

Красногорск, 2025

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык (русский)», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж» (ГБПОУ МО «Красногорский колледж»).

Разработчик: Иванова Наталья Владимировна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО "Красногорский колледж".

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……11
3. Условия реализации учебной дисциплины……..17
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Родной язык (русский)» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по выбору обучающихся.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)» направлено на достижение следующих целей:

- углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личностно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты);
- постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках освоения программы дисциплины студенты достигают дисциплинарных результатов базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК04, ОК05 и профессиональных компетенций ПК2.1, ПК 6.3.

Образовательные результаты ОД «Родной язык (русский)» в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Личностные результаты должны обеспечивать: - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Личностные результаты должны обеспечивать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Личностные результаты должны обеспечивать в части овладения универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Личностные результаты должны обеспечивать в области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Личностные результаты должны обеспечивать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; - формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; - совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; -систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования,

		иметь представление о формах существования родного языка*; - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;
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.	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки, в том числе и в профессиональном пространстве, с учетом исправить и не допускать впредь подобных ошибок; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, эстетику рабочего места и профессиональных отношений; - ощущать эмоциональное воздействие родного языка; - осуществлять коммуникацию в сфере профессиональной деятельности; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в профессиональной сфере;	- сформированность ценностного отношения к родному языку, отражения в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в соответствии с профессиональной ситуацией; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая профессиональное общение; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд различного ассортимента, владеть профессиональной терминологией

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- знать правила и технику общения с потребителями, базовый словарный запас, взаимодействие с потребителями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и профессиональному самоопределению в системе непрерывного самообразования; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств для реализации делопроизводства в профессиональной деятельности повара, кондитера; - оформлять заказ продуктов, исходного сырья в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; - способность эффективно распоряжаться полученной информации для решения профессионально-ориентированных задач.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**32**
в том числе:	
Основное содержание	**16**
теоретическое обучение	16
практические занятия	-
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)	**14**
теоретическое обучение	14
практические занятия	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное и профессионально ориентированное содержание			
Модуль 1 обязательный	**Риторика публичного выступления**	**18**	
Вводное занятие	**Родной язык как основа культурной самоидентификации личности** (лекция-беседа с практико-ориентированными упражнениями) Роль родного языка в жизни человека. Понятия родной язык – государственный язык – иностранный язык. Культурный код в родном языке. Отражение традиционных духовно-нравственных ценностей в родном русском языке. Родной язык и профессия, том числе повара и кондитера. Речевая составляющая профессии	2	ОК05
Тема 1.1.	**Риторика как наука и искусство. Риторический канон в истории и современности** (лекция) Риторика – наука об эффективной, убедительной, грамотной и выразительной речи. Востребованность риторических навыков в наши дни. Необходимость риторической грамотности в профессиональной деятельности. Риторический канон – правила создания устного/ письменного высказывания. Пять частей риторического канона (лекция)	4	ОК 05
Тема 1.2.	**Риторический канон. Изобретение идей** (практическое занятие) Топос как тематический образец развития идеи высказывания. Виды топосов	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 1.3.	**Расположение идей** (практическое занятие) Хрия как образец построения публицистической речи. Учет фактора адресата при создании плана высказывания. Виды доказательств	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 1.4.	**Риторический канон. Особенности словесного украшения речи** Практикум по использованию риторических приемов, тропов и фигур речи при создании публицистического высказывания	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.3

Тема 1.5.	**Риторический канон. Как подготовиться к произнесению речи перед аудиторией?** **Техника запоминания текста** (практическое занятие) Использование модуляций тембра, громкости, интонаций, мимики и жестов для эмоционального воздействия на аудиторию. Вербальное и невербальное поведение оратора **Как понять самому и быть понятым окружающим?** (практическое занятие) Тренинг-игра с целью выявления лакун понимания чужого высказывания и формирования умения формулировать точные вопросы к собеседнику. Виды вопросов к собеседнику	2	ОК 05 ОК 04
Тема 1.6.	**Итоговое занятие** Исполнение публичного выступления. Выступление студентов с подготовленными речами, анализ и обсуждение выступлений	4	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Содержание вариативных модулей (основное и профессионально ориентированное)		**14**	
Модуль 2 вариативный	**Деловой русский язык**	**6**	
Тема 2.1.	**Признаки и принципы делового общения. Устная и письменная деловая коммуникация** (лекция) Понятие о деловом общении в индустрии питания. Основные признаки деловой коммуникации: регламентированность, целенаправленность, результативность, функционально-ролевой характер, позиционная оформленность. Принципы делового общения: субординация, уважение ко всем участникам, концентрация на деле, контроль над эмоциями, умение отделять деловые отношения от личных. Письменное и устное деловое общение специалиста в индустрии питания. Этикет в устном деловом общении.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 2.2.	**Письменное деловое общение. Документ как тип текста. Жанры документов** Документ как тип текста и язык документа при оформлении заказов в индустрии питания. Схема составления документа: актуальная официально-деловая ситуация → выбор жанра документа → актуализация формы документа (шаблона) → выбор языкового наполнения (на примере заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки) в отрасли туризма и сферы услуг. Презентационные жанры в деловом общении (автобиография/резюме/мотивационное письмо): ситуация, содержание, структура, языковые средства. Инструктивные тексты в деловом общении и профессиональной деятельности специалистов поварского и кондитерского дела.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 2.3.	**Деловая переписка в электронной среде. Этикет деловой переписки** (лекция)	2	ОК 04

	Условия успешности деловой переписки (оперативность, четкие формулировки, комфорт всех участников общения, нейтральная доброжелательная тональность, учет ситуации и особенностей адресата) в отрасли туризма и сферы услуг. Этикетная рамка делового письма: обращение, приветствие, представление, завершающая этикетная фраза, подпись, контактная информация (практическое занятие). Деловая переписка в чатах/мессенджерах. Учет специфики канала связи при выборе языковых средств и организации высказывания для специалиста индустрии питания.		ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 2.4.	**Структура основной части письма** (практическое занятие)**.** Виды писем/сообщений по цели высказывания (примеры). Структура основной части делового письма: суть/анонс содержания (зачем пишу) – в первом абзаце. Построение основной части по принципу: один абзац – одна мысль. В концовке: резюме либо указание на предполагаемые действия адресата в отрасли туризма и сферы услуг. Выбор стилистического регистра (степени официальности) в зависимости от ситуации общения, социального статуса партнера по коммуникации, отношений между коммуникантами), в том числе для специалиста индустрии питания.	2	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Модуль 3 вариативный	**Интернет-коммуникация на русском языке**	**4**	
Тема 3.1	**Современная интернет-коммуникация и ее особенности** (практическое занятие) Понятие и особенности интернет-коммуникации, специфика общения в интернете: открытость и анонимность, скорость, обновляемость информации, мультимодальность и мультимедийность, гипертекстовость. Нелинейные тексты в интернет-коммуникации (графика, инфографика, поликодовые тексты, гипертекст). Место интернет-коммуникации в деловой коммуникации в современном мире, в том числе для специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 3.2	**Язык интернет-коммуникации**(практическое занятие) Особенности языка в интернете (устно-письменная речь), особые инструменты языка, возможности гибкого общения и самопрезентации. Особенности коммуникации в социальных сетях. Анализ коммуникации на профессиональные темы в социальных сетях. Языковые средства создания речевого имиджа и речевого портрета в социальных сетях и на профессиональных площадках. Языковой анализ профилей профессионалов, предлагающих свои услуги, на интернет-площадках (профи.ру, youdo, avito). Языковые средства, позволяющие создать привлекательный имидж эксперта в отрасли туризма и сферы услуг.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3

Тема 3.3	**Речевой этикет в интернет-коммуникации. Речевая агрессия и способы ее преодоления** (практическое занятие) Понятие речевого этикета. Обязательные элементы речевого этикета в интернет-коммуникации. Примеры нарушения речевого этикета и их последствия. Уход от общения. Речевая агрессия в Сети и способы ее преодоления в отрасли туризма и гостеприимства.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 3.4	**Работа с нелинейными и инструктивными текстами** (практическое занятие) Особенности нелинейных текстов: сочетание невербальной и вербальной информации, компактность, использование разных визуальных инструментов, наглядная демонстрация связей между явлениями, событиями, фактами. Виды нелинейных текстов: графики, таблицы, диаграммы, афиши, реклама, инфографика и т.д. Алгоритмы работы с нелинейными текстами: чтение, распознавание элементов, установление связей между элементами, анализ единиц нелинейного текста, целостный анализ, интерпретация. Инструктивные тексты и профессиональные лайфхаки. Особенности инструктивных текстов: дробление информации, пошаговые императивы, оценка результата. Профессиональный лайфхак как инструктивный текст. Возможность оформления профессионального лайфхака как нелинейного текста.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Модуль 4 вариативный	**Русский язык в межкультурной коммуникации**	**4**	
Тема 4.1	**Межкультурная коммуникация – знакомство с предметом** (практическое занятие) Язык как отражение истории и культуры народа. Понятие о культурном многообразии и межкультурной коммуникации. Межкультурная коммуникация в многонациональном государстве. Русский язык как воплощение русской культуры и как язык межкультурной коммуникации народов России на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей для специалиста индустрии питания	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 4.2	**Принципы и правила межкультурной коммуникации** (практическое занятие) Общие правила коммуникации на русском языке. Особенности русского речевого этикета в культуре России. Вербальная и невербальная коммуникация. Учет национальных культур коммуникантов. Диалог культур на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3
Тема 4.3	**Межкультурная коммуникация в профессиональной среде** (практическое занятие) Диалог культур в профессиональном общении. Открытость, обмен мнениями и заинтересованность как инструменты успешной межкультурной коммуникации. Языковые	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1

	средства, демонстрирующие интерес к собеседнику, его культуре и национальным традициям. Стремление помочь и выражение этого стремления через средства русского языка на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания.		ПК6.3
Тема 4.4	**Конфликты и конфликтогенные ситуации в межкультурной коммуникации** (практическое занятие) Нарушение правил общения, в том числе в отрасли туризма и сферы услуг. Конфликты, связанные с недостаточным владением культурными нормами. Конфликты, связанные с недостаточным владением речевыми нормами русского языка. Нивелирование конфликтов. Языковые средства ухода от конфликтов. Анализ практического кейса на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ПК2.1 ПК6.3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**	
	Всего:	**32**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный учебной мебелью на каждого обучающегося, рабочим местом преподавателя, техническими средствами обучения: мультимедийным проектором, экраном, компьютером, дидактическим материалами: портретами, текстовыми носителями и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для успешной реализации учебной дисциплины «Родной язык (русский)» при формировании библиотечного фонда колледж рекомендует имеющиеся издания и используемые интернет источники.

3.2.1. Основные печатные издания

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Рекомендовано ФГЕУ «ФИРО». – 8-е изд., стер., ОИЦ «Академия», 2022 г.

Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования/ Т.М. Воителева. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 223 с.

3.2.2. Дополнительные печатные издания

Русский язык. 10-11 классы. Учебное пособие/В. Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко и др.- 7-е изд., сер. – Москва: Просвещение, 2022. – 367с.

Словари

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов /Российская академия наук. Институт русского языка. – 2020 г.

Морфологический словообразовательный словарь русского языка (5-11класс). Т.В. Попова, Е.С. Зайцева. Издательство АСТ- Пресс ,600 слов. 2021г.

Справочник синонимов, антонимов, паронимов. Издательство «Мир и образование» 2021г.

Словарь ударений русского языка (Институт русского языка им. В.В. Виноградова РАН) автор Резниченко И.Я. Издательство АСТ-Пресс, редактор Зайцева Н.Г. 2021г.

Русский этимологический словарь. Выпуск 14. Автор Аникин А.Е. издательство Нестор-история 2021г.

Словарь синонимов русского языка (11т.слов). Автор Александрова З.Е. ред. Богатырева О.А. Издательство Мир образования 2021г.

Интернет-источники

Сайт Министерства образования и науки РФ http://mon.gov.ru/

Российский образовательный портал www.edu.ru

Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования http://www.firo.ru/

Интернет- ресурсы

http://www.ruskiy/ru

http://www.bibliotekar.ru

http://ru.wikipedia.org

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Предлагаемые колледжем критерии оценочной процедуры:

«Отлично». Высокий уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует высокий уровень образовательных результатов, формулирует ответ четко, не допускает существенных ошибок, а если допускает, то сам их определяет и понимает, как исправить. Дает полные формулировки, анализирует свои результаты. Проявляет высокий уровень учебной мотивации и интерес к учебной дисциплине, своевременно выполняет задания предложенные преподавателем.

«Хорошо». Достаточный уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует достойный уровень образовательных результатов формулирует ответ четко, не допускает существенных ошибок, а если допускает, то может исправить самостоятельно или при наводящих вопросах со стороны преподавателя сам их определяет и понимает, как исправить. Формулировки дает не всегда полные и не всегда делает полный анализ своих результатов. Проявляет хороший уровень учебной мотивации и интерес к учебной дисциплине, не всегда своевременно может выполнить задания предложенные преподавателем, однако всегда готов исправиться и донести необходимое учебное задание по дисциплине.

«Удовлетворительно». Средний уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует низкий уровень образовательных результатов формулирует ответ не четко, допускает существенных ошибок, а если допускает, то не может исправить самостоятельно, даже при наводящих вопросах со стороны преподавателя. Формулировки дает не полные и не всегда делает полный анализ своих результатов. Проявляет слабый уровень учебной мотивации и низкий интерес к учебной дисциплине, не всегда своевременно может выполнить задания предложенные преподавателем.

«Неудовлетворительно». Низкий уровень сформированности умений и знаний, который оценивается оценкой «неудовлетворительно»: обучающийся демонстрирует низкий уровень образовательных результатов не способен дать ответ на поставленный вопрос по учебной дисциплине, допускает существенные ошибки, не понимает наводящих вопросов со стороны преподавателя по данной теме. Не способен формулировать и анализировать свои результаты. Проявляет слабый уровень учебной мотивации и низкий интерес к учебной дисциплине, не выполняет задания предложенные преподавателем.

Контроль и оценка дисциплинарных результатов, усвоенных знаний и приобретенных студентами умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 05	Вводное занятие	-
ОК 05	1.1	Вопросы по теме лекции
ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	1.2	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	1.3	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	1.4	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ОК 04	1.5	Подготовка и произнесение публичной речи
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	1.6	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности

ОК 04 ОК 05	2.1	Тест «Характеристики делового общения»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	2.2	Редактирование, составление, трансформация деловых текстов. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	2.3	Тест «Правила деловой переписки»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	2.4	Редактирование и составление деловых писем. Анализ кейса составленного на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности. Интерактивные формы оценочных мероприятий.
ОК 04 ОК 05	3.1	Тест «Коммуникация в интернете»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	3.2	Создание описания профессионального профиля в социальной сети. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	3.3	Тест «Речевой этикет»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	3.4	Создание инструктивного текста /профессионального лайфхака. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	4.1	Тест «Правила межкультурной коммуникации»

ОК 04 ОК 05	4.2	Составление правил делового этикета с учетом межкультурного компонента
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	4.3	Анализ диалогов с элементами межкультурной коммуникации. Интерактивные формы оценочных мероприятий.
ОК 04 ОК 05 ПК 1.1	4.4	Анализ кейса Решение ситуационных задач на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.3	4.4	Решение ситуационных задач на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности Выполнение заданий дифференцированного зачета

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

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДд.14 РОССИЯ - МОЯ ИСТОРИЯ

г. Красногорск, 2025г.

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (в действующей редакции), Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023г. № 371 (с изменениями и дополнениями), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в действующей редакции), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык (русский)», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж» (ГБПОУ МО «Красногорский колледж»).

Разработчик: Кокорева Елена Васильевна, преподаватель Звенигородского филиала ГБПОУ МО "Красногорский колледж".

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 16.04.2025г. Протокол № 1

Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 18.04.2025г. Протокол № 1

ОДОБРЕНА И УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 17.04.2025г. Протокол № 2

Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 25.04.2025г. № 811/1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……9
3. Условия реализации учебной дисциплины……..15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...17

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Россия - моя история»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Россия-моя история» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по выбору обучающихся.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «Россия - моя история» заключается в его практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций ОК 04, ОК 05, а также профессиональных компетенций ПК 2.1, ПК 6.3

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Личностные результаты должны отражать: - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Личностные результаты должны отражать в области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта,	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Личностные результаты должны отражать в части овладения универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; - формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; - совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; -систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, иметь представление о формах существования родного языка*; - развивать культуру владения родным языком с

		учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;
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.	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки, в том числе и в профессиональном пространстве, с учетом исправить и не допускать впредь подобных ошибок; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, эстетику рабочего места и профессиональных отношений; - ощущать эмоциональное воздействие родного языка; - осуществлять коммуникацию в сфере профессиональной деятельности; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в профессиональной сфере; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- сформированность ценностного отношения к родному языку, отражения в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в соответствии с профессиональной ситуацией; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая профессиональное общение; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд различного ассортимента, владеть профессиональной терминологией - знать правила и технику общения с потребителями, базовый словарный запас, взаимодействие с потребителями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и профессиональному самоопределению в системе непрерывного самообразования; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств для реализации делопроизводства в профессиональной деятельности повара, кондитера; - оформлять заказ продуктов, исходного сырья в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; - способность эффективно распоряжаться полученной информации для решения профессионально ориентированных задач.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы элективного курса	**32**
Основное содержание	**28**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практическое обучение	-
профессионально ориентированное содержание	**4**
теоретическое обучение	-
практическое обучение	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Россия – великая наша держава	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, 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.Волим под царя восточного, православного	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,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 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	2	

Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). 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.Отторженнаявозвратих	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.	2	
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,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	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02,

	Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Развитие поварского и кулинарного производства после революции и Гражданкой войны. Проблемы и успехи поваров, кондитеров в 30-40 годы.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09, ПК 2.1, ПК 6.3
Тема 10. Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,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	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	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 учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,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. Спецоперация по защите Донбасса.		
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,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. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	2	
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.	2	
Тема 16. Россия в деле	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09, ПК 2.1,
	Достижения российского кулинарного искусства в 21 веке.	2	

			ПК 6.3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		**32**	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Для реализации программыучебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

Оснащенный оборудованием:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- лазерная указка;
- средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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, 2022. – 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, 2022. – 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, 2022. - 368 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).

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, 2022. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081437 (дата обращения: 12.09.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05792-8. – Текст: непосредственный.

2. 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, 2022. – 328 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-102693-9. – Текст: непосредственный.

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08560-0. – Текст: непосредственный.

6. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2022. – 234 с. – (Профессиональное образование). –ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

7. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст: непосредственный.

8. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 128 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08376-7. – Текст: непосредственный.

9. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022. – 363 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05027-1. – Текст: непосредственный.

10. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 198 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05440-8. – Текст: непосредственный.

11. Санин, Г.А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г.А. Санин. – Москва: Просвещение, 2022. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

12. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Степанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10705-0. – Текст: непосредственный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знать: – основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; – имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; – ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; – основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; – основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть,общество, экономика, культура. Предпосылки революции; – Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; – Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки.	Демонстрация знания об основных тенденциях экономического, политического и культурного развития России. Демонстрация знания об основных источниках информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте. Демонстрирование знания о приемах структурирования информации. Демонстрация знания о формате оформления результатов поиска информации. Демонстрирование знания о возможных траекториях личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация знания о психологии коллектива психологии личности. Сформированность знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Демонстрация знания о сущности гражданско-патриотической позиции. Демонстрация знания об общечеловеческих ценностях. Демонстрация знания о содержании и назначении важнейших правовых и законодательных актов государственного значения. Сформированность знаний о перспективных направлениях и основных проблемах развития РФ на современном этапе.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; – Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; – СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мироваясоциалистическая 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. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках элективного курса		
Уметь: – отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победенад нацизмом, значение советских научно-технологических	Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. 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	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

успехов, освоениякосмоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрожденияРоссийской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией,специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); – анализировать текстовые, визуальные источники историческойинформации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России изарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию,представленную в различных источниках; формализовать историческуюинформацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; – защищать историческую правду, не допускать умаленияподвига народа при защите Отечества, готовность давать отпорфальсификациям российской истории; – составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; – выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – осуществлять с соблюдением правил информационнойбезопасности	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, 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.	

поиск исторической информации по истории России и зарубежныхстран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оцениватьполноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствияисторической действительности; – характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; – соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; – давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; – применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; – 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.		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦЕПЛИНЫ
ОГСЭ. 01 Основы философии

2025г

СОДЕРЖАНИЕ

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 ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины 5

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» является обязательной частью *общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.

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[1]:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	
	структурировать получаемую информацию;		
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
	использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	современная научная и профессиональная терминология;	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	особенности социального и культурного контекста;	

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
	особенности социального и культурного контекста;	правила оформления документов и построения устных сообщений	
		правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности;	сущность гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
	Применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности п специальности;	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[2]	36	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*		
Всего	**36**	**36**

[2] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история.		**4**	
Тема1.1. Основные понятия и предмет философии	Становление философии из мифологии. Предмет и определение философии Основной вопрос философии. Анализ главных философских направлений	2	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2. Специфика философского мировоззрения. Исторические типы мировоззрения.	Мировоззрение и его структура. Компоненты и уровни мировоззрения. Исторические типы мировоззрения. Миф, религия, философия. Философия как рационально-теоретический тип мировоззрения.	2	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 2 Исторические типы философии. Эволюция философского знания.		**12**	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 2.1. Философия Древнего мира и средневековая философия	Предпосылки философии в Древнем мире (Индия и Китай) Становление философии в Древней Греции Философия Средних веков Философия Древнего Рима	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.2. Философия Возрождения и Нового времени	Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма Неклассический рационализм Иррационализм в философии XIX века	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 2.3. Современная философия	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм, и экзистенциализм Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Раздел 3. Отраслевая структура Философского знания		**20**	
Тема 3.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века Основные картины мира. Методы философии	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 3.2. Учение о бытии и теория познания	Онтология-учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология-учение о познании. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 3.3. Философия человека (антропология)	Философская антропология как отрасль философского знания. Проблемы антропосоциогенеза	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.4. Этика и социальная философия	Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Социальная культура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 3.5. Философия ценностей (аксиология)	Теоритические подходы в анализе природы ценностей. Типология ценностей. Проблема ценностного выбора.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Тема 3.6. Место философии в духовной культуре и ее значение.	Место философии в духовной культуре и ее значение. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 09.
Промежуточная аттестация - Зачет.			
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители; история и основные направления философии в кратком изложении. - Ростов н/Д: Феникс, 2023.
2. Балашов В.Е. Занимательная философия. - М.: Издательско-торговая корпорация
3. «Дашков и Ко», 2022
4. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М., Издательский центр «Академия», 2023.
5. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М., ФОРУМ: ИНФРА, 2023.
6. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – Ростов н/Д.: Феникс. 2022.
7. Краткий философский словарь /под ред. А.П. Алексеева. - М.: РГ - Пресс. 2022.
8. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие/ пер. с англ. В.И. Кузнецова. - М.: Гуманитарно-издательский центр Владос. 2022.
9. https://postnauka.ru/themes/philosophy (Философия)
10. https://hum.hse.ru/filosof (Лекции по философии)
11. https://monocler.ru/category/lectorium/ («Моноклер» — медиа о культуре, человеке и обществе)
12. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1
13. %84%D0%B8%D1%8F (Википедия/Философия)
14. http://ponjatija.ru/taxonomy/term/29.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригиналь-ными текстами; - домашняя работа творческого и проблем-ного характера; - написание рефератов - тестирование - написание философ-ского эссе
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); -тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных ра-бот

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦЕПЛИНЫ
ОГСЭ. 02 История

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

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 ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины 5

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы «ОГСЭ.02 История» учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05, ОК 06, ОК 09	– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства	– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[1]	36	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**36**	**8**

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

[1] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**8**	
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980 –м гг.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2	
	В том числе практические занятия	**2**	
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
Тема1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80 – х гг.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ.	2	
	В том числе практические занятия	**2**	
	Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX-начале XXI века.		**28**	

Тема 2.1.Постсоветское пространство 90-е г. XX века.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	4	
Тема2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	4	
	В том числе практические занятия	**2**	
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3. Россия и интеграционные процессы.	**Содержание учебного материала:**	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира.	**6**	
Тема 2.4. Развитие	**Содержание учебного материала:**	**4**	

культуры в России.	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов - главное условие политического развития. Инновационная деятельность - приоритетное направление в науке и экономике.	*6*	
	В том числе практические занятия	**2**	
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека - основа развития культуры в РФ.		
Промежуточная аттестация Д/зачёт.		**-**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Артёмов В.В. История. Учебник, М.: Просвещение,2020

3.2.2. Дополнительные источники

1. История России, 11 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Под ред. Данилова А.А., Уткина А.И., Филиппова А.В. - М.: Просвещение, 2023. - 367 с.

2. История современной России, 1991-2003: учеб.пособие /В.И. Короткевич. - СПб.: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2023. - 293 с.

3.Россия и мир в XX - нач. XXI вв. Учебник 11 класс. /Под ред. Алексашкиной Л.Н. - М.: Просвещение, 2023. - 432 с.

4. http://school-collection.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

	и мире;	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦЕПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

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 ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины 5

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[1]	164	164
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**164**	**164**

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 ВВЕДЕНИЕ		**2/2**	
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНОЙ КУРС. СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ТЕМАТИКА		**6/6**	

[4]*По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах)наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.1. Биография	**Практические занятия:** Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 3. ПОКУПКИ		**26/26**	
Тема 3.1. В супермаркете	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. артикли. Указательные местоимения. Настоящее простое время.	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.2 На восточном рынке.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Рынки по всему миру. Восточные рынки. Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. .Качественные характеристики. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Словосочетания a bar of и т.д. Much/many/ little/few. Числительные (количественные, порядковые, дробные)	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
Тема 3.3 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Времена simple tenses.	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
Тема 3.4 Кондитерские изделия	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.5 Покупки в США и Великобритании.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Покупки в США и Великобритании. Правила.	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 4. ИЗ ИСТОРИИ БЛЮД.		**6**	
Тема 4.1 Из истории появления блюд.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 5. В РЕСТОРАНЕ.		**38/38**	
Тема 5.1 Ресторан	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места. Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 5.2 Встреча гостей.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы. Оборот to be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
Тема 5.3 Бар.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные).Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейля. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Can/could/shall/would you like…	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
Тема 5.4 Сыры. Десерты	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ		**20/20**	
Тема 6.1 На кухне.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой. Степени сравнения прилагательных и наречий. Выполнение упражнений в рабочей тетради. Составление	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

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
	рецептов и меню. Перевод текстов.		
РАЗДЕЛ 7. КУХНИ МИРА		**16/16**	
Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Американская кухня. Британская кухня. Русская кухня. Манеры за столом. Английский чай.	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
Тема 7.2 Завтрак за границей.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила.	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 8. МОЯ ПРОФЕССИЯ.		**20/20**	
Тема 8.1 **Профессии. Профессиональные качества**	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Лексический материал по темам: Современный мир профессий. Рынок труда. Моя профессия.	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

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
	Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
РАЗДЕЛ 9. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.		**6/6**	
Тема 9.1. Инструкции по технике безопасности	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Рабочее место объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 10. ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ.		**6**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 10.1 Здоровое питание	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Здоровое питание. Лексика на тему здоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни. Хорошие привычки в еде. Диеты	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 11. РЕЧЕВОЙ ЭТИКЕТ		**4/4**	
Тема 11.1. Речевой этикет.	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

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 12. СТРАНЫ ИЗУЧАЕМОГО ЯЗЫКА		**10/10**	
Тема 12.1. Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии США Австралия. Новая Зеландия. Канада. Наше государство .Географическое положение, политическая система. История. Обычаи и традиции	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,
РАЗДЕЛ 13. ТЕХНИКА ПЕРЕВОДА (СО СЛОВАРЕМ) ТЕКСТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ		**14/14**	
Тема 13.1. Техника перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** Перевод текстов проф. направленности.. Лексические проблемы перевода. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе. Грамматические проблемы перевода. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов. Прямая и косвенная речь. Лексика.	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09,

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
	Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
Промежуточная аттестация Контрольная работа.		-	
Всего:		**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие помещения:

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский в фокусе» учебник для общеобразовательных учреждений, 10-11 класс. Афанасьева О.В. Дженни Дули, Михеева И.В. и др. – М.: «Просвещение». 2024 г.
2. Английский язык в таблицах и схемах. Первухина С.В. – М., «Феникс». 2024 г.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2024
4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for cooking and catering учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2024

3.2.2. Дополнительные источники

1. «Электронные издания (электронные ресурсы):
2. www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарейобщей и отраслевой лексики).
3. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностьюпрослушать произношение слов).
4. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).
5. www. ldoceonline. com (Longman Dictionary of Contemporary English).
6. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
7. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources
8. www.enlish-to-go.com
9. www.bbc.co.uk/videonation
10. www.icons.org.uk
11. www.englishteachers.ru
12. www.ldoceonline.com
13. www.titul.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
• общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; • самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)	-домашние задания проблемного характера; -практические задания по работе с информацией, документами, литературой; -защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.
Знать		Методы оценки результатов обучения:
• лексиский (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)	-накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. -традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦЕПЛИНЫ
ОГСЭ. 04 Физическая культура

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

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 ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОГСЭ.04 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[1]	164	162
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*		
Всего	**164**	**162**

[1] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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. Формирование физической культуры личности.	**Содержание учебного материала:**	**10**	ОК 08
	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	2	
	Практические занятия:	**8**	
	1.Врачебный контроль и самоконтроль 2. Культура здоровья и вредные пристрастия. 3. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. 4. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. 5. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.		

Раздел 2. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** 1. Совершенствование техники кроссовой подготовке общеразвивающие упражнения (О.Р.У) на месте и в движении. 2. Совершенствование техники низкого старта 60 и 100 м, прыжки в длину с места. 3. Совершенствование техники бега на средние дистанции 400 и 800м, упражнения на восстановление дыхания. 4. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Упражнения для повышения специальной выносливости. 5. Совершенствование техники прыжка в высоту разным способом. Челночный бег 10*10. 6. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув» ноги. Общеразвивающие упражнения (О.Р.У.) на месте и в движении. 7. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Челночный бег 10*10 8. Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр. 9. Совершенствование техники эстафетного бега. 10. Подвижные игры с элементами легкой атлетики 11. Эстафеты с элементами легкой атлетики	**30/30**	ОК 08
Раздел 3. Волейбол	**Содержание учебного материала:** Практические занятия: **1.** Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП **2.** Выполнение комплекса упражнений по ОФП **3.** Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног **4.** Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча **5.** Отработка навыков судейства в волейболе **6.** Выполнение передачи мяча в парах **7.** Игра по упрощённым правилам волейбола **8.** Игра по правилам	**30/30**	

Раздел 4. Баскетбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия:** **1.** Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног , брюшного пресса **2.** Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса. **3.** Игра по упрощенным правилам баскетбола **4.** Практика в судействе соревнований по баскетболу **5.** Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	**22/22**	
Раздел 5. **Гимнастика**	**Содержание учебного материала** **Практические занятия:** 1.Совершенствование техники подъёма переворотом на высокой перекладине. 2.Совершенствование техники прикладных видов спорта. 3.Совершенствование техники акробатических упражнений 4.Совершенствование техники элементов акробатики 5.Совершенствование техники «выхода силой»	**22/22**	ОК 08,

	6.Совершенствование техники упражнений на шведской стенке.		
Раздел 6. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** 1.Совершенствование техники одновременного бесшажного хода (классический ход) 2. Совершенствование техники попеременного двушажного хода(классический ход) 3. Совершенствование техники одновременного одношажного хода(классический ход) 4. Совершенствование техники одновременного одношажного хода (коньковый ход) 5. Совершенствование техники одновременного двушажного хода(коньковый ход) 6. Совершенствование горнолыжной техники (остановка плугом, полуплугом, поворот переступанием) 7. Совершенствование горнолыжной техники (подъём ёлочкой, лесенкой, поворот упором) 8. Преодоление дистанции 3км (дев), 5 км (юн)	**30/30**	ОК 08,
Раздел 7. Спортивные игры	**Содержание учебного материала:** **Практические занятия:** 1. Совершенствование техники спортивной игры волейбол (передача мяча на месте и в движении) 2. Совершенствование техники подачи (нижняя пря мая, верхняя планирующая) 3. Совершенствование техники приёма мяча с подачи 4. Совершенствование техники нападающего удара и блокирование.	**20/20**	ОК 08,

	5. Учебная игра 6*6 6. Совершенствование техники спортивной игры баскетбол (стойки, перемещения, остановки) 7. Учебная игра 5*5		
Промежуточная аттестация – Д/зачет		-	
ВСЕГО:		**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/ А.А.Бишаева. —6-е изд., стер.—М. : Издательский центр «Академия», 2024. — 304 с.
2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО): учебное пособие/ М.Я.Виленский, А.Г. Горшков. — 4-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2024. — 240 с.
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — М. : КНОРУС, 2024. — 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]Режим доступа: www.minstm.gov.ru
2. Федеральный портал «Российское образование»).[Электронный ресурс] Режим доступа : www.edu.ru
3. Официальный сайт Олимпийского комитета России). [Электронный ресурс] Режимдоступа : www.olympic.ru
4. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)[Электронный ресурс]: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка» Режим доступа:www.goup32441.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
-использовать физкультурнооздоровительную 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	- свободно владеет понятиями о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни - осознает пагубность и ответственность за присутствие вредных привычек в жизни - умеет определять неблагоприятные факторы, характерные по выбранной специальности - умеет подобрать необходимые средства физкультурнооздоровительной деятельности для укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний	Выполнение комплекса форме упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умения:		
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения	свободно владеет двигательными навыками и умениями базовых упражнений, подвижных и спортивных игр - свободно владеет методикой составления занятий с учетом профессиональной деятельности - выполняет упражнения технически правильно - выполняет индивидуально подобранные комплексы традиционных и	Текущий контроль наблюдение и оценка выполнения видов практических упражнений на практических занятиях, выполнения нормативов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦЕПЛИНЫ
ОГСЭ. 05 Психология общения

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

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 ..... Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины 4

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... **.10**

3.1. Материально-техническое обеспечение……...10

3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……..10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ ……..……..…11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 Психология общения»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК 03,ОК05, ОК06, ОК09,

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.	- применять приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов -приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[1]	32	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*		

[1] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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. Введение в психологию общения		**12**	
Тема 1.1. Общение как предмет научного знания	**Содержание учебного материала**	6	ОК04,
	Основные понятия. Категория «общения» в психологии. Роль общения в профессиональной деятельности. Стили общения.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие Характерные признаки стилей общения	**2**	
	Практическое занятие Тренинг по стилям общения.		
Тема 1.2. Механизмы социальной перцепции	**Содержание учебного материала**	6	ОК04,
	Перцептивная функция общения. Сенсорные каналы в общении. Механизмы взаимопонимания в общении	4	
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 2. Определение сенсорных каналов и развитие		

[8] *По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах)наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.*

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
	механизмов взаимопонимания в общении		
Раздел 2. Стороны общения		**6**	
Тема 2.1. Интерактивная сторона общения	**Содержание учебного материала**		ОК04
	Структура межличностного общения. Определение типов взаимодействия. Защитные механизмы личности при социальном взаимодействии . Преодоление коммуникативных барьеров	2	
Тема 2.2 Коммуникативная сторона общения	**Содержание учебного материала**	*4*	ОК04
	Психологические механизмы восприятия. Природа и цель коммуникации. Искажения в процессе восприятия. Функции и природа возникновения защитных механизмов личности.Преодоление коммуникативных барьеров		

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 3. Психологические особенности общения		**14**	
Тема 3.1. Средства общения	**Содержание учебного материала**	2	ОК04
	Вербально и невербальное общение. Функции языка в речевом общении. Слушание в межличностном общении. Техника «Парафраз». Техника «Невербальное взаимодействие»	2	
Тема 3.2. Деловое общение	**Содержание учебного материала**	6	ОК04
	Деловая беседа. Публичное выступление. Навыки самопрезентации. Общение в группе и его особенности	2	
	Практические занятия		

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
	Практическое занятие Эффективность использования навыков самопрезентации. Групповое взаимодействие. Специфика социального взаимодействия малых/больших групп	4	
	Практическое занятие Тренинг «Эффективность использования навыков самопрезен-тации».		
Тема 3.3. Понятие конфликта.	**Содержание учебного материала**	6	ОК04
	Понятие «Конфликт». Виды конфликтов. Этапы конфликтов. Анализ конфликтов. Управление конфликтами.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по анализу и структуризации конфликта	2	
Промежуточная аттестация зачет		-	
Всего:		**32**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Психология общения: учебник Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин.- Изд. 2-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2022, 406с. – (среднее профессиональное образование)
2. Психология общения. Практика по психологии: учебное пособие. – М.;ИД «Форум»: ИНФРА - М. 2023-184с. – (Профессиональное образование)

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология. – М.: 2022.
2. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – М.: 2016.
3. Бороздина Г.В. Психология делового общения. –М.: 2022.
4. Гришина Н.В. Психология конфликта. – СПб.: 2022.
5. Майерс Д. Социальная психология. – СПб.: 2024.
6. Панфилова А.П. Деловая коммуникация и профессиональной деятельности. Учебное пособие. – СПб.: 2018.
7. Петровская Л.А. Компетентность в общении. – М.: 2022.
8. Р.И. Мокшанцев,, А.В. Мокшанцева Социальная психология. – М.: Новосибирск, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий; определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; применять современную научную профессиональную терминологию; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвоватьв 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 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	Правильность и полнота выполнения заданий, точность расчетов, рациональность действий, оптимальность выбора последовательности действий, быстрая ориентация ы представляемом материале.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 Химия

2025г

СОДЕРЖАНИЕ

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.....Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины.....5

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....**10**

3.1. Материально-техническое обеспечение……...10

3.2. Учебно-методическое обеспечение……..10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ ……..…..11

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ »**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.01 Химия»: формирование представлений о роли методов высшей математики в окружающем нас мире и способах его познания.

Дисциплина «ЕН.01 Химия» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6	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 реакции; 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	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[1]	144	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**144**	**48**

[1] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практическ о й подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия 30 часов		**56**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание**	**6**	
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.		
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание**	**14**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09

	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание**	**12**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		

	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание**	14	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.		
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.		
	Содержание	10	

Тема 1.5. Поверхностные явления.	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
Раздел.2 Коллоидная химия		**40**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание**	6	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание**	14	
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Составление формул и схем строения мицелл.		
	Лабораторная работа. Получение коллоидных растворов.		

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание**	10	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание**	10	
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		
Раздел 3. Аналитическая химия		**48**	

Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание**	6	
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание**	18	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.		
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.		
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.		
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	**Содержание**	**18**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексоновообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора		
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей		
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.		
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание**	**6**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.		
Промежуточная аттестация – Д/зачет.		-	
Всего		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебное издание / Белик В.В., Киенская К.И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 198 с. - ISBN 978-5-394-05402-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082446

3. Гончаров Е. Г. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667

4. Коровин Н. В. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина и Н. В. Кулешова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-8967-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185970

5. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

6. Марков, В. Ф. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:. https://urait.ru/bcode/514372

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -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;	Демонстрирует умения: -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 реакции -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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

-методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -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 реакции -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		Экспертное наблюдение выполнения практических работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

2025г

СОДЕРЖАНИЕ

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.....Error! Bookmark not defined.

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

2.2. Содержание дисциплины.....7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....**10**

3.1. Материально-техническое обеспечение……...10

3.2. Учебно-методическое обеспечение……..10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ ……..…..11

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 способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины 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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы	

	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	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 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	
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	анализировать и	принципы взаимодействия живых	

1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6	прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[1]	36	-
Курсовая работа (проект)	-	

[1] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*	-	
Всего	**36**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практическ о й подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1 **Тема 1.** **Человек и окружающая среда**	**Содержание**	**10**	
	1. Роль Экологии в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессии. 2. Понятие экосистема. Понятие стабильность экосистемы. Понятие устойчивость экосистемы. Живое вещество и его особенности. Биосферный круговорот веществ. 3. Понятие глобальные проблемы. Природные ресурсы и их классификация. Сырьевая проблема. Понятие рациональное природопользование. 4. Энергетическая проблема. Традиционные и альтернативные источники энергии.		ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1-ПК 1.4
Тема 1.2. **Антропогенное воздействие на окружающую среду**	**Содержание**	**8**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 2.1-ПК 2.8

	1. Экологический кризис, возможные причины его возникновения. Понятие экологическая катастрофа и её последствия. 2. Понятие отходов. Их основные группы, Источники отходов. Промышленные и радиоактивные отходы. 3. Понятие загрязнений. Источники загрязнений. Загрязнения атмосферы, литосферы, гидросферы. Понятие норма загрязнения. Предельно допустимая концентрация. Закон необратимости		
Тема 1.3. **Экологическая обстановка и здоровье человека**	**Содержание**	**8**	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 3.1-ПК 3.7
	1. Природно-экологические и социально-экологические факторы, влияющие на здоровье людей. 2. Понятия: качество воздуха, качество воды, качество почвы, качество пищи. Пищевые добавки. 3. Понятие системы природопользования. Основные группы систем природопользования: фоновые, крупноочаговые, очаговые, дисперсные. Дисперсная урбанизация.		
Тема 1.4. **Правовые вопросы природопользования и экологической безопасности.**	**Содержание**	10	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 4.1-ПК 4.6
	1. Понятие генофонд. Особо охраняемые природные территории: заповедник, биосферный заповедник, памятник природы, заказник, национальный парк. 2. Принципы охраны природы. Нормы допустимого воздействия на природу. 3. Понятие охраны окружающей среды. Понятие экологический мониторинг. Международно-правовая охрана окружающей среды. Экологическое право. 4. Экологическая безопасность. Предельно допустимая экологическая нагрузка. Зона чрезвычайно экологической ситуации. Экологическая экспертиза.		
Промежуточная аттестация – Д/зачет.		**-**	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-406-12908-1. — URL: https://book.ru/book/952923
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное издание / Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
3. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224675
4. Грушко М. П. Основы экологии и природопользования / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292964
5. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;	Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	
Знает: виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; основные источники и масштабы образования отходов производства; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.		

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2025год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……79**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 79

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……79

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……84

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..84

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……84

2.2. Содержание дисциплины…… 84

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 91**

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 91

3.2. Учебно-методическое обеспечение……91

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 92

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений о санитарно-гигиенических требованиях к кулинарной обработке пищевых продуктов, знаний об обмене веществ и энергии, умений определять лечебное питание по нумерации диет, понимание ответственности перед опасностью пищевых отравлений, привитие навыков собственной и окружающей санитарии и гигиены.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2.	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

	применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	68	32
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	
Всего	**68**	**32**

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Основы микробиологии		**14/6**	
Тема 1.1.Морфологияи физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Введение. Понятие о микробах. Морфология микробов. Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние Температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических Условий предприятий общественного питания.		
	Практические занятия	**4**	
	***Практическоезанятие* № 1.** Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	*2*	
	***Практическоезанятие* № 2.** Определение основных групп микроорганизмов.	*2*	

Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	6	
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 3. Микробиологическая характеристика основных пищевых продуктов.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**38/20**	
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человекав питательных веществах. Источники основных пищевых веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	4	
	Практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие* № 4** Значение минеральных веществ для	2	

	человека ***Практическое занятие* № 5** Роль витаминов в жизнедеятельности человека	2	
Контрольная работа		-	
Тема 2.2. Пищеварение, усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения Пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	*2*	
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие №6 Составление схемы процесса	*2*	

	пищеварения ***Практическое занятие* №7** Подбор наиболее усвояемых продуктов питания. Деятельность желез пищеварительного аппарата	*2*	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	*4*	
	Практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие*№8** Основные принципы сбалансированного питания. ***Практическое занятие*№9** Выполнение расчета суточного расхода энергии и энергетической ценности рациона.	*2* *2*	
Тема 2.4 Питание различных групп населения	**Содержание учебного материала** Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Назначение диетического(лечебного) питания. Характеристика диет. Методики составления рационов питания.	**10** *4*	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практические занятия	**6**	
	***Практическое занятие* №10** Основные функции, источники и последствия недостатка веществ в организме Расчет калорийности и содержания Б, Ж, У в рационе питания	*2*	

	***Практическое занятие* № 11** Расчет энергетической ценности супов, вторых горячих блюд и напитков. ***Практическое занятие* № 12** Расчет энергетической ценности мучных и кондитерских изделий. Составление меню суточного рациона питания.	*2* *2*	
Тема 2.5 Лечебное питание	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет № 1,2,4,5,7,8,9,10,11,15. Особенности кулинарной обработки Диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания. Лечебно - профилактическое питание.	*4*	
	Практические занятия	**2**	
	***Практическое занятие* №.13** Составление меню для диет и диетического блюда.	*2*	
Раздел 3.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		**16/6**	
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правила личной гигиены работников организаций питания. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системыХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1- ПК1.4

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	*4*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практические занятия	**2**	
	***Практическое занятие* № 14** Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств, санитарная обработка оборудования и инвентаря.	*2*	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные требования к их применению и хранению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно- эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	*4*	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК9
	Практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие* № 15** Соблюдение товарного соседства в складских помещениях Санитарные требования к рабочим помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	*4*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лаушкина Т.А.Основымикробиологии,физиологии питания, санитарии игигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. –5-е изд., перер. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

Дополнительныеисточники:

1. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб.тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2024. – 96с.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 1.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– М.: Издательский центр «Академия, 2024.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 2: учебникдлястуд. учрежденийсред.проф. образования–М.: Издательский центр «Академия,2024.
4. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания"МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля2022г.
5. www.consultant.ruhttp://microbiology.ucoz.org/index/sanitarno_bakteriologicheskoe_issledovanie
6. smyvov_s_ruk_i_predmetov_okruzhajushhej_obstanovki/0-216
7. http://oedeinetolko.ucoz.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТО ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *нормативную документацию на методику выполнения измерений метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа* *метрологические характеристики лабораторного оборудования; технику выполнения лабораторных работ* *правила отбора проб с использованием специального оборудования* *правила эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа* *методы анализа органических продуктов* *правила представления результата анализа, виды погрешностей, способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов нормативные правовые акты и нормативно – техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции; основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве* *методик проведения простых анализов цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе требований, предъявляемыхк качеству проб и проводимых анализов;* *возможные нарушения технологического режима, их причины физико-химических*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

свойств сырья и готовой продукции		
Умеет: *работать с нормативной документацией на методику анализа выбирать оптимальные технические средства и методы исследований; оценивать метрологические характеристики методики.* *соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами использовать и средства индивидуальной и коллективнойз ащиты* *эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями* *осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования* *использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач* *находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам* *обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий* *осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; культивировать микроорганизмы для*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья выбирать оборудование и приборы контроля находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов		

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……97**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…….97

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……..97

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……101

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..101

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….101

2.2. Содержание дисциплины…… 102

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 106**

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 106

3.2. Учебно-методическое обеспечение……106

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»: формирование представлений о товароведной характеристики продовольственных товаров, знание условий хранения продовольственных товаров, умение оформить сопроводительную документацию различных групп продуктов, осуществить контроль расхода продуктов на производстве .

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования 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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2.	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

	подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

	приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации		

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	96	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10	-
Всего	**112**	**34**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практическ ой подготовки, акад. ч	Коды компетенци и, формирова нию которых способствуе т элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**14/6**	
Тема 1.1.Оценка качества продовольственн ых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственн ых товаров	**Содержание учебного материала**	10	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству продовольственных товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение продовольственных товаров.	4	
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей.	4	
	Практическое занятие № 2 Органолептическая оценка качества свежих круп.	2	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		**58/12**	
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	**Содержание учебного материала**	**30**	

	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Правила приема продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	24	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 3 Подбор технического оснащения складских помещений.	2	
	Практическое занятие № 4 Составление договора поставки на продовольственные товары.	4	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**22**	ПК 1.1-ПК 1.4

Организация складского и тарного хозяйства	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	16	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 5 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	
	Практическое занятие № 6 Составление инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	
	Практическое занятие № 7 Рациональное размещение продовольственных товаров и продуктов.	2	
Тема 2.3 Условия хранения продовольственн ых товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	6	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов		**24/16**	
Тема 3.1. Методы контроля хищения	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	**2**	

		2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.		
	Практические занятия	**8**	
	Практическое занятие № 8 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	4	
	Практическое занятие № 9 Оформление инвентаризационных документов.	4	
Тема 3.2 Виды сопроводительной документации	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Виды сопроводительной документации различных групп продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со вклада.		
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 10 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	Практическое занятие № 11 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**	**6**	
Контроль расхода продуктов на производстве	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК9
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 12 Анализ и определение запасов и расхода продуктов.	4	
Самостоятельная работа: подготовка реферативных работ по темам предложенным преподавателем		**6**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**10**	
Всего:		**112**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Поварского и кондитерского дела», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В., Сопачева Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 192с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
3. 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.
4. 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.
5. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ актуальная редаеция 05.05.2017г.

7. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
8. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
10. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
11. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТО ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;* *возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; методы контроля качества полуфабрикатов, методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;* *виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;* *контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;* *контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

сроков хранения контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; демонстрировать приемы рационального размещенияоборудования на рабочем месте; объяснять правила и демонстрировать приемыбезопасной эксплуатации производственного инвентаряи технологического оборудования	*способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……..112**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 112

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……112

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……120

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..120

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……120

2.2. Содержание дисциплины…… 121

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 124**

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 124

3.2. Учебно-методическое обеспечение……124

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 125

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: формирование представлений об особенностях организации производства на предприятиии питания: работы складского помещения, тарного хозяйства, хранения продуктов, знание технического оснащения организаций питания.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2.	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения разработки, адаптации рецептур

	разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката	оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	58	27
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**72**	**27**

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Организация производства на предприятиях индустрии питания		**17/7**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Основные типы и классы предприятий общественного питания.Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.2. Принципы организации производства	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Производственная структура и её характеристика.	2	
Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**5**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Организация работы складских помещений. Организация тарного хозяйства.	2	
	Практические занятия	**3**	
	Практическое занятие № 1 Способы хранения продуктов	3	
Тема 1.4. Основы организации производства	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02

	Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, горячего цеха (супового и соусного отделений), холодного цеха, вспомогательных цехов, кондитерского цеха, мучного цеха.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления блюд.	4	
Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Организация работы раздачи. Общие требования к хранению готовой кулинарной продукции. Организация рабочего места повара на раздаче.	2	
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия		**41/20**	
Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**25**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей. Машины для обработки и измельчения мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	15	
	Практические занятия	**10**	
	Практическое занятие № 3 Изучение устройства и правил эксплуатации овощечистки.	1	
	Практическое занятие № 4 Изучение устройства и правил эксплуатации овощерезки.	1	
	Практическое занятие № 5 *Изучение устройства и правил эксплуатации мясорубки.*	1	
	Практическое занятие № 6 Изучение устройства и правил эксплуатации мясорыхлителя.	1	
	Практическое занятие № 7	1	

	Изучение устройства и правил эксплуатации рыбоочистителя.		
	Практическое занятие № 8 Изучение устройства и правил эксплуатации мукопросеивателя.	1	
	Практическое занятие № 9 Изучение устройства и правил эксплуатации тестомесительноймашины.	1	
	Практическое занятие № 10 Изучение устройства и правил эксплуатации взбивателя.	1	
	Практическое занятие № 11 Изучение устройства и правил эксплуатации куттера.	1	
	Практическое занятие № 12 Изучение устройства и правил эксплуатации слайсера.	1	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**16**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	6	
	Практические занятия	**10**	
	Практическое занятие № 13 Изучение устройства и правил эксплуатации котла пищеварочного.	2	
	Практическое занятие № 14 Изучение устройства и правил эксплуатации электрической сковороды.	2	
	Практическое занятие № 15 Изучение устройства и правил эксплуатации фритюрницы.	2	
	Практическое занятие № 16 Изучение устройства и правил эксплуатации жарочного шкафа.	2	
	Практическое занятие № 17	2	
Самостоятельная работа: подготовка реферативных работ по темам предложенным преподавателем		**6**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Всего:		**72**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Поварского и кондитерского дела», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Лутошкина Г.Г., Анохона Ж.С. Техническое оснащение организации производства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2022 г.-240 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Усов В.В., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2023 г.-432 с.
2. https://www.gastronom.ru;
3. https://www.chefs.ru;
4. http://www.prorestoran.com

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные типы и классы предприятий общественного питания; характеристика основных типов предприятий общественного питания. производственную структуру и её характеристики; организацию работы раздачи; общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организацию рабочего места повара на раздаче; общие сведения о машинах; универсальные кухонные машины; машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. общие сведения о тепловом оборудование, варочном оборудование, жарочно-пекарском оборудование, варочно-жарочном оборудование, водогрейном оборудование, оборудование для раздачи пищи.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *определять основные типы и классы предприятий общественного питания; определять характеристики основных типов предприятий общественного питания. определять производственную структуру и её характеристики; организовать работу раздачи; соблюдать общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организовать рабочее место*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений*

повара на раздаче; осуществлять профессиональную деятельность, используя универсальные кухонные машины, машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; использует в работе тепловое оборудование, варочное оборудование, жарочно-пекарское оборудование, варочно-жарочное оборудование, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	*рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика …….. 129

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 129

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……129

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……134

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 134

2.2. Содержание дисциплины…… 135

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 139

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 139

3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 139

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…… 140

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование представлений об организации, этапах и специальных формах процесса обслуживания, умений разработать различные виды меню с учетом различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания, навыки правильной подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования 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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2.	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

	техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	

ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	64	34
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	**64**	**34**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельностиобучающихся**	**Объем, акад. ч / втом числев форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенци, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Процесс обслуживания в организациях питания		**18/6**	
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественногопитания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Классификация предприятий общественного питания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией. Качество услуг общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Описание и характеристика прогрессивных технологии обслуживания.	*4*	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервизная, назначение. Раздаточная, назначение. Помещение для нарезки хлеба, назначение. Сервис-бар (буфет), назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Оснащение: сервизной, раздаточной, помещения для нарезки хлеба, сервис-бара (буфета), моечной.	*2*	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 1.1-ПК 1.4

Столовая посуда, приборы, столовое белье	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. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практические занятия:	**6**	
	Практическое занятие № 1. Идентификация ассортимента фарфоровой столовой посуды.	*2*	
	Практическое занятие № 2.Идентификация ассортимента основных столовых приборов.	*4*	
Раздел 2. Различные категории потребителей, виды и формы обслуживания		**46/28**	
Тема 2.1. Разработка различных видов меню с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Оформление меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление карты вин.	*2*	
	В том числе практические занятия:	**6**	
	*Практическое занятие № 3.*Составление различных видов меню.	*2*	
	*Практическое занятие № 4.*Составление различных видов карт вин.	*4*	
Тема 2.2. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием иоформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива. Правила декантации вин.	*2*	
	В том числе практические занятия:	**2**	
	*Практическое занятие № 5.*Накрытие скатертью стола различнымиспособами.	*2*	

Тема 2.3. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Порядок получения и подготовка посуды и приборов в сервизной. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Оформление стола цветами. Виды и формы складывания салфеток. Правила подачи продукции сервис-бара.	*2*	
	В том числе практические занятия:	**10**	
	Практическое занятие № 6. Предварительная сервировка стола.	*2*	
	Практическое занятие № 7. Сервировка стола к завтраку.	*2*	
	Практическое занятие № 8. Сервировка стола к обеду.	*2*	
	Практическое занятие № 9. Сервировка стола к ужину.	*2*	
	Практическое занятие № 10. Складывание салфеток.	*2*	
Тема 2.4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи: холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями. Уборка и замена использованных тарелок, приборов, скатертей.	*2*	
	В том числе практические занятия:	**6**	
	Практическое занятие № 11. Работы с подносом.	*2*	
	Практическое занятие № 12. Отработка приемов подачи блюд и напитков.	*2*	
	Практическое занятие № 13. Отработка приемов сбора используемой посуды.	*2*	
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1-ПК 1.4

Обслуживание приемов и банкетов	**Виды банкетов, порядок их обслуживания.** Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера, деловой этикет. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. **Обслуживание по типу «Шведский стол.** Банкет-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра.	*4*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практические занятия:	**4**	
	Практическое занятие № 14. Расчет столовой посуды и приборов.	*2*	
	Практическое занятие № 15. Расчет мебели на приём.	*2*	
Тема 2.6. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги поорганизации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Тематические мероприятия.Особенности предоставления услуг в местах массовогоотдыха и культурно-массовых мероприятий. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам. Оформление договоров, путевок, ваучеров на обслуживание иностранных туристов. Службарум-сервиса, виды завтраков, требования к персоналу. Характеристика специальных видов обслуживания – «стол-экспресс».Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта: железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнесресторана.	*6*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего:		**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организация обслуживания», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Счесленок Л. Л., Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования –3-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2023 г.-208с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования я– 15-е изд., стер.
1. –М.: Издательский центр Академия, 2023 г.-432 с.
2. https://pitportal.ru/
3. https://www.gastronom.ru/
4. https://restorator.chef.ru.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций; общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

гостями; информационное обеспечениеуслуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.		
Умеет: *выполнять всех видов работ по подготовке залов иинвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюди напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителейпри использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствиис его характером, типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья всоответствии с типом и классом организации*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика …….. 144

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 144

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 144

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……149

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 149

2.2. Содержание дисциплины…… 150

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 153

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 153

3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 153

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…… 154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений о рынке как об условии и экономической основы маркетинга предприятия питания, знание об особенностях управления предприятием, понимание феномена цены, ценообразования и ценовой политики предприятия питания.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования 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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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- 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; 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	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	Навыки Проведения инвентаризации 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; Навыки рассчета процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; грамотно определять маркетинговую политику организации питания

	соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной	учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья,	

	деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-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,	продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	

		механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области	

		профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	

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	96	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		-
Всего	**96**	**42**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся**	**Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Основы Экономики		**36/18**	
Тема 1.1 Основные экономические понятия	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Введение. Введение в экономику. Субъекты экономики Объекты экономики. История развития экономической теории. Экономические ресурсы, товар. Типы экономических систем Структура общественного производства	*6*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие* № 1.** Структура общественного производства	*4*	
Тема 1. 2. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга.	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Понятие «рынок» и «емкость рынка». Классификация рынков. Сегментация рынка, выбор целевых сегментов рынка и позицирование товара на рынке. Окружающая среда маркетинга	*8*	
	В том числе практические занятия	**10**	
	***Практическое занятие* № 2** Конъюнктура рынка;	*2*	
	***Практическое занятие* № 3** Целевой, дифференцированный и недифференцированный маркетинг	*4*	
	***Практическое занятие* № 4** Экономические субъекты рынка. Предприятие (фирмы) как субъект рынка	*4*	
	Содержание учебного материала	**8**	ОК01, ОК02, ОК04,

Тема 1.3. Товар в системе маркетинга.	Классификация товаров. Практическое применение результатовизучения жизненного цикла товаров	*4*	ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие* № 5** Маркетинговое пониманиетоваров;	*2*	
	***Практическое занятие* № 6** Концепция жизненного циклатоваров.	*2*	
Раздел 2. Практический маркетинг		**56/24**	
Тема 2.1. Содержание и функции практического маркетинга	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Практический маркетинг как вид управленческой деятельности	*4*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 7 Содержание маркетинговой деятельности предприятия. Функции практического маркетинга.	*4*	
Тема 2.2. Маркетинговая политика предприятия	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Инновационная политика. Факторы, определяющие ассортиментную стратегию предприятия	*6*	
	В том числе практические занятия	**6**	
	***Практическое занятие* № 8** Товарная (продуктивная) политика;	*2*	
	***Практическое занятие* № 9** Ассортиментная политика	*4*	
Тема 2.3. Цены. Ценообразованиеи ценовая политика предприятия	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Процесс ценообразования. Факторы ценообразования. Разработка стратегии ценообразования. Рыночное страхованиецен	4	
	В том числе практические занятия	**6**	
	***Практическое занятие* № 10** Цены: понятие, виды, назначения,функция.	*2*	
	***Практическое занятие* № 11** Определение исходной цены.Методы ценообразования:	*2*	
	***Практическое занятие* № 12** Ценовая тактика, или как корректировать цену.	*2*	
Тема 2.4. Реализация товара. Сбытовая политика	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Планирование сбытовой политики. Функции каналов товародвижения	*4*	

предприятия.	**В том числе практические занятия**	**4**	
	***Практическое занятие* № 13** Основные методы и системы сбыта продукции.	*2*	
	***Практическое занятие* № 14** Выбор посредника и факторы формирования сбытовой сети	*2*	
Тема 2.5. Коммуникационная политика предприятия	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Реклама и ее роль в коммуникационной политике предприятия. Планирование рекламной кампании. Законодательное регулирование рекламной деятельности. Стимулирование сбыта, сервисная политика и прямые продажи	*6*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	***Практическое занятие* № 15** Стимулирование сбыта, сервисная политика и прямые продажи	*4*	
Тема 2.6. Изучение поведения потребителей.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Принципы и методы изучения поведения потребителей Моделирование поведения потребителей.	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Итого:		**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2023. - 224 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
2. HTTP://WWW.CONSULTANT.RU
3. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
4. http:// www.Economi.gov.ru
5. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
6. 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 положенияэкономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); сущность предпринимательства,его виды, этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы еевнутренней 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, объектыучета, основные принципы, понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, учет реализации продукциисобственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторыформирования производственнойпрограммы, исходные данные дляеё экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания		
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*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в*

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	*инструкций, регламентов*	*процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика …….. 159

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……159

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……159

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……165

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 165

2.2. Содержание дисциплины…… 166

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 169

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 169

3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 169

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…… 170

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: сформировать представление о феномене права и его роли в жизни общества, освоить понятия защиты прав субъектов предпринимательского права, трудовых правоотношений, договорного права, закрепить знания Конституции как ключевого правового источника в предпринимательской деятельности.

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования 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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 6.1-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; 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	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	Навыки Проведения инвентаризации 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; Навыки рассчета процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; грамотно определять маркетинговую политику организации питания

	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;	бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с	

	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 бизес-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,	помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий,	

		компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование,	

		организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	6
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	**32**	**6**

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Право и её роль в жизни общества		**2/0**	
Тема 1.1. Предмет правового обеспечения проф. деятельности и виды норм права	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Понятие праве. Роль и сущность права. Факторы производства Классификация. Составление схемы факторов правоведения. Организационная характеристика предприятий индустрии в России. Деятельность и виды норм.		
Раздел 2. Конституция как основной правовой источник в предпринимательской деятельности		**12/6**	
Тема 2.1. Правовой статус личности, работника, предпринимателя по конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5 ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Правовой статус. Время отдыха. Порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система. Доплаты и надбавки. Порядок выплаты и защита заработной платы	2	
	Практическое занятия	**6**	
	Практическое занятие № 1. Права человека, как работника и предпринимателя	*2*	
	Практическое занятие № 2. Классификация социально - экономических прав	*2*	
	Практическое занятие № 3. *Предпринимательская деятельности и признаки её.*	*2*	
	Содержание учебного материала		

Тема 2.2 Оформление предпринимательской собственности	Понятие оформления частной и предпринимательской собственности. Открытие и закрытие ИП. Причины банкротская предприятия.	**2**	
Тема 2.3 Субъект, объект и формы собственности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Понятие объекта собственности и его дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие формы собственности. Виды собственности		
Раздел 3. Договорное право		**10/0**	
Тема 3.1 Понятие договора, содержание, форма и сущность.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Договор в хозяйственных отношениях. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение и расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским кодексом РФ		
Тема 3.2 Заключение, расторжение и изменение договора.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Договоры купли-продажи. Договоры хозяйственной деятельности и их краткая характеристика по назначению, правам и обязанностям сторон, содержанию. Ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора		
Раздел 4. Защита прав субъектов предпринимательского права и трудовые правоотношения		**8/0**	
Тема 4.1 Конституционные гарантии предпринимательства, система рассмотрения споров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Исполнение договора и ответственность за его нарушение. Система рассмотрения в судебной инстанции. Составление предпринимательского договора		
Тема 4.2 Трудовые	**Содержание учебного материала**		ОК01, ОК02, ОК04,

правоотношения	Понятия трудовых правоотношений, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Субъекты правоотношение. Правовое регулирование субъектов права. Регулирование трудовых отношений.	**2**	ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
Тема 4.3 Особенности эффективного контракта	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Договор в хозяйственных отношениях. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение и расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским кодексом РФ		
Тема 4.4 Права и обязанности сторон договора	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Права работника. Материальная ответственность работника и индивидуальная ответственность работника. Дисциплина труда – понятие и методы обеспечения		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Федоранич О. И Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности:: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр " Академия", 2023. - 192 с

3.2.2. Дополнительные источники:

Абашин Э.А. Арбитраж: долги юридических лиц. – М., 2022.-124 с.
Анисимов В.П., Васенков В.А., Дмитриева И,В., Коленова С.Д., Корнеева И.Л., Рацкевич С.В., Голенко Е.Н., Ковалев В.И. Трудовое право: схемы и комментарии / под ред. к. ю. н. проф. В.Е.Шаркова. – М., 2023. -180 с.
Горбачева Ж.А. Право социального обеспечения: учебник. – М., 2023. - 265 с.
Ершова И.В. Предпринимательское право: учебник. – М., 2023. -290 с.
Ершова И.В., Иванова Т.М. Предпринимательское право: схемы и комментарии. – М., 2023. - 120 с.
Иванов В.Н. Как защитить свои права и законные интересы. – М., 2022.-180 с.
Основы правовых знаний: учебное пособие / под ред. В.И.Шкатуллы. – М., 2023. -165 с.
Пискарев И.К. Образцы судебных документов: практическое пособие.– М., 2024. -69 с. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно – практический) / под ред. К.Я. Ананьевой. М., 2023. .-165 с.
Юрченко Н.А. Правоведение: практикум. – М., 2022. -116 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; дисциплинарные процедуры в организации питания; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; правила составления графиков выхода на работу; образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; 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; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

деятельности; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности		
Умеет: *предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий; определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период аттестации*

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНСТИ

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика …….. 174

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 174

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……174

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……179

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 179

2.2. Содержание дисциплины…… 180

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 182

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 182

3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 182

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…… 183

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: отработать навыки работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, пользовательскими настройками системами автоматизации, ввода начальных остатков, ведения справочников системы, учета отдельных видов хозяйственных операций системы автоматизации для эффективного использования 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	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	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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	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	-

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-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; 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	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	Навыки Проведения инвентаризации 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; Навыки рассчета процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; грамотно определять маркетинговую политику организации питания

	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	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 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	

	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 бизес-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,	помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний	

		из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация,	

		контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	

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	96	82
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	
Всего	**96**	**82**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числев форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Информационные технологии: понятие, основные задачи, принципы, методы и свойства. Вопросы информатизации общества: информационная культура, правовая охрана программ и данных, зашита данных. Офисные технологии обработки информации: понятие, назначение, использование.	*6*	
Тема 2. Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Текстовые редакторы: понятие, назначение, порядок работы, использование. Электронные таблицы. Пользовательская настройка системы автоматизации. Ввод начальных остатков, ведение справочников системы. Особенности учета отдельных видов хозяйственных операций в системе автоматизации.	*8*	
	В том числе практические занятия:	**0/82**	
	Практическое занятие №1 «Создание документа».	*2*	
	Практическое занятие № 2 «Форматирование и редактирование документа»	*2*	
	Практическое занятие № 3 «Форматирование и редактирование документа»	*2*	
	Практическое занятие № 4 «Работа с таблицами в документе»	*2*	
	Практическое занятие № 5 «Работа с таблицами в документе»	*2*	
	Практическое занятие № 6 «Работа с графическими объектами в документе»	*2*	
	Практическое занятие № 7«Работа с графическими объектами в документе»	*2*	
	Практическое занятие №8 «Создание диаграмм в документах»	*2*	

	Практическое занятие № 9 «Создание диаграмм в документах»	2	
	Практическое занятие № 10 «Создание формул и уравнений в документах»	4	
	Практическое занятие №11 «Создание формул и уравнений в документах»	4	
	Практическое занятие № 12 «Создание комплексных документов»	4	
	Практическое занятие № 13 «Создание комплексных документов»	4	
	Практическое занятие № 14 «Создание компьютерной презентации на заданную тему»	4	
	Практическое занятие № 15 «Создание компьютерной презентации на заданную тему»	4	
	Практическое занятие № 16 «Подготовка к демонстрации и демонстрация презентации»	4	
	Практическое занятие № 17 «Создание электроннойтаблицы»	4	
	Практическое занятие № 18 «Выполнение табличных вычислений с помощью формул и функций»	4	
	Практическое занятие № 19 «Создание диаграмм и гистограмм»	4	
	Практическое занятие № 20 «Основные навыки работы с программой 1С: Предприятие – Бухгалтерский учет»	4	
	Практическое занятие № 21 «Работа с журналом хозяйственныхопераций»	4	
	Практическое занятие № 22. «Запуск СПС «Консультант Плюс».	4	
	Практическое занятие № 23 «Поиск документов в СПС «КонсультантПлюс» по реквизитам документов»	4	
	Практическое занятие № 24 «Поиск документов в СПС «КонсультантПлюс» по специализированным классификаторам.	4	
	Практическое занятие № 25 «Одновременный поиск документов по нескольким базам».	4	
	Промежуточная аттестация	**-**	
	Всего:	**96**	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Коротин А.А. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования- 5-е издание -М.: Академия, 2023 г.-240 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В., Титова О.И. Учебное пособие. Информационные технологии впрофессиональной деятельности. Практикум -М.: Академия, 2022 г.
2. Оганесян М.О., Курилова А.В. Учебник. Информационные технологии в профессиональнойдеятельности -М.: Академия, 2023 г.
3. Угренович Н.Д. Учебник. Информатика и информационные технологии-М: Бином, 2024.
4. WWW.SCHOOL-COLLECTION.EDU.RU (ЕДИНАЯКОЛЛЕКЦИЯ ЦИФРОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ).
5. ОБУЧЕНИЕ В ИНТЕРНЕТ. ФОРМА ДОСТУПА: HTTP://WWW/LESSONS-TVA.INFO

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации; правила оформления документов и построения устных сообщений; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; порядок выстраивания презентации; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков; правила расчета себестоимости*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

Умеет: *структурировать информацию и оформлять результаты поиска информации; оформлять документы и построения устных сообщений; пользоваться современными средства и устройствами информатизации; применять программное обеспечение в профессиональной деятельности; создавать в соответсвии с правилами оформления презентации; использовать методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; использовать правила расчета себестоимости для профессионально-ориентированных ситуациях*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

2025год.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика …….. 187**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 187

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……187

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……193

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..193

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……193

2.2. Содержание дисциплины…… 194

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 199**

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 199

3.2. Учебно-методическое обеспечение……199

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 201

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: освоить нормативно-правовую базу охраны труда, иметь представление об условиях труда на предприятиях общественного питания, знать электробезопасность и пожарную безопасность.

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	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	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-

	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	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий	Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;	Навыки Проведения инвентаризации 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; Навыки рассчета процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; грамотно определять маркетинговую политику организации питания

	труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	4
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	**34**	**4**

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Социально-экономические аспекты охраны труда. Основные термины охраны труда	*2*	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда		**12/2**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации(гл.33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и Субъектов РФ, а так же местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание,	*4*	

	Порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
Тема1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	*2*	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие №1: Административный, общественный, личный контроль за охраной труда	*2*	
Тема1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	*4*	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**8/2**	
Тема2.1 Основные понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК(предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	*2*	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
Тема2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	*4*	
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 2: «Оценка фактического состояния условий труда на рабочих местах»	*2*	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**12/0**	

Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	*4*	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж:	*4*	

	понятие,назначение,виды,порядок,срокипроведенияидокументальноеоформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, 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 6.4
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, Предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	*4*	
Промежуточная аттестаиця в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего		**34**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен квбинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. –4-е изд., испр. – М.:Издательский центр «Академия», 2024.– 256с.
2. Калинина В.МОхрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник для студ.учреждений сред.проф.образования.–3-еизд.,испр.–М.:Издательский центр«Академия», 2023.
   –320 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А Учебник для СПО Охрана труда в торговле М. Издательский центр Академия,2022 г 250 с
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Учебное пособие Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.:Издательский центр Академия, 2023г 300 с.
3. ИвановА.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». [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
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru
5. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Учебное пособие Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту М.:

Издательский центр. Академия, 2023г. 290 с.

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, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненным и работникам и (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения использования средств коллективной и индивидуальной защиты.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

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; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; 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; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика …….. 205

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 205

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……205

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……209

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 209

2.2. Содержание дисциплины…… 210

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 214

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 214

3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 214

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…… 215

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: сформировать представление о чрезвычайных ситуациях в мирное время, об оружии массового поражения и способах защиты населения, об организации призыва граждан на военную службу, понимать основы обороны государства и воинскую обязанность, отработать навыки оказания первой медицинской помощи в чрезвычайных ситуациях.

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	68	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		-
Всего	**68**	**48**

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел1. Чрезвычайные ситуации		**38/28**	
Тема1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09,ПК1.1
	Общие понятия об устойчивости объектов в условиях ликвидации ЧС. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту. Вредные и травмирующие факторы в быту	*2*	
Тема1.2. Чрезвычайные ситуации в мирное время и защита от них.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК05, ОК09, ПК1.1
	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	*2*	
	В том числе практические занятия	**8**	
	Практическое занятие№1. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	*2*	
	Практическое занятие№2 Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий ЧС.	*2*	
	Практическое занятие№3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	*2*	

	Практическое занятие№4 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	*2*	
Тема 1.3. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, , ОК09, ПК1.1
	Поражающие факторы оружий массового поражения и Защита от них.	*2*	
	В том числе практические занятия	**10**	
	Практическое занятие№5. Действие населения в зоне применения оружия массового поражения.	*2*	
	Практическое занятие№6 Средства индивидуальной и коллективной защиты населения	*2*	
	Практическое занятие№7 Моделирование проведения учебной эвакуации из помещения, с использованием средств индивидуальной и коллективной защиты. Разработка памятки.	*2*	
	Практическое занятие №8 Изготовление ватно-марлевой повязки. Порядок надевания респиратора на себя и на пострадавшего.	*2*	
	Практическое занятие №9 АСДНР проводимые в зонах ситуации ЧС. Основные задачи применения оборонного действия по сигналам оповещения,	*2*	
Тема1.4. Основы обороны государства и воинская обязанность	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК1.1
	Национальная и военная обязанность РФ.	*2*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	Практическое занятие №10. Воинская обязанность. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ.	*2*	

	Практическое занятие№11 Государственные и воинские символы,	*2*	
Тема1.5. **Организация призыва граждан на военную службу**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК1.1
	Порядок прохождения военной службы по призыву.	*2*	
	В том числе практические занятия	**6**	
	Практическое занятие №12. Изучение примеров терроризма и воинской травли при службе в армии.	*2*	
	Практическое занятие №13 Изучение прохождения этапов военной службы по призыву.	*2*	
	Практическое занятие №14. Определение воинских званий и знаков различия.	*2*	
Раздел 2. Население и воинская служба		**16/12**	
Тема2.1. **Защита населения**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05 ОК09, ПК1.1
	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Назначение и задачи гражданской обороны. Изучение первичных средств пожаротушения	*2*	
	В том числе практические занятия	**8**	
	Практическое занятие №15. Отработка порядка и правил поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического по заражения.	*2*	
	Практическое занятие №16. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	*2*	
	Практическое занятие №17. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	*2*	
	Практическое занятие №18. Изучение первичных средств пожаротушения.	*2*	
Тема2.2. **Основы военной службы**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК1.1
	Национальная безопасность РФ и основы обороны Государства. Вооруженные Силы РФ. Порядок прохождения военной службы. Боевые традиции и символы воинской чести	*2*	
	В том числе практические занятия	**4**	

	*Практическое занятие №19.*Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки	*2*	
	Практическое занятие №20. Звания и знаки отличия военнослужащих	*2*	
Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни		**14/8**	
Тема3.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК01, ОК02, , ОК04, ОК05, ОК09, ПК1.1
	Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечениях. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при обморожениях, электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	*6*	
	В том числе практические занятия	**8**	
	Практическое занятие №21. Основные приемы оказания первой помощи при кровотечениях.	*2*	
	Практическое занятие №22. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах ,вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	*2*	
	Практическое занятие №23. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	*2*	
	Практическое занятие №24. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования–М.: Издательский центр «Академия»,2022–288с.
2. Косолапова Н.В., ПрокопенкоН.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– 2-е издание.– М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 144с.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.,. Побежимова Е.Л, Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования –8-е издание.М.:Издательский центр «Академия»,2024.–288с.
2. Косолапова Н.В.,. Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности.– 2-еиздание.М.:Издательский центр «Академия»,2023.– 144с.
3. Общевоинские уставы ВС РФ. Министерство обороны РФ, Указ Президента РФ от 10.11.2007г. №1495 (ред. от 21.02.2019).
4. http://safety-mvu.narod.ru/
5. http://www.school-obz.org
6. https://may.alleng.org/edu/saf3.htm

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основы пожарной безопасности 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 исле в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; основы военной службы обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям спо; организация и порядок призыва граждан на военную службу и на не 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*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

заболеваний; основы здорового образа жизни		
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 ресурс сбережения 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*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 10 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика …….. 219**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 219

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……219

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……223

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..223

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….223

2.2. Содержание дисциплины…… 224

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…… 227**

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 227

3.2. Учебно-методическое обеспечение……227

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 228

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: сформировать представление о методах бухгалтерского учета, ценообразовании, инвентаризации, понимать сущность материальной ответственности, уметь производить учет продуктов на производстве, отпускать продукцию и товары предприятиям общественного питания.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования 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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 6.3.			
ПК 6.1-ПК 6.5	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; 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	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	Навыки Проведения инвентаризации 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; Навыки рассчета процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; грамотно определять маркетинговую политику организации питания

	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 бизес-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	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 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	

	маркетинговую политику организации питания (товарную,	помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний	

		из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация,	

		контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	62	16
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	
Всего	**62**	**16**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / втом числев форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формирова нию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Калькуляция и учет в индустрии питания			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 6.1-ПК 6.5
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерскогоучета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	*10*	
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, , ОК04, ОК05, ОК09, ПК6.1-ПК 6.5
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политикаорганизаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания,его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	*10*	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК01, ОК02, ,

Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	*12*	ОК04, ОК05, ОК09, ПК6.1-ПК 6.5
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК61-ПК 6.5
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	*8*	
	В том числе практические занятия	***6***	
	Практическое занятие Оформление доверенности.	*2*	
	Практическое занятие Составление счёт - фактуры.	*2*	
	Практическое занятие Составление требования в кладовую.	*2*	
Тема 1.5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК6.1-ПК 6.5
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	6	
	В том числе практические занятия	***10***	
	Практическое занятие Учёт тары.	*2*	

	Практическое занятие Оформление документов первичной отчетности по учету сырья,готовой продукции.	*2*	
	Практическое занятие Оформление дневного заборного листа.	*2*	
	Практическое занятие Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	*2*	
	Практическое занятие Оформление дневного заборного листа	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		**62**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 1-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учёт Учебное пособие рабочая тетрадь: – М.: Академия, 2024.
2. Перетятко Т.И. Дубровская Н.И.,Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2024.
3. http://economy.gov.ru
4. http://www.consultant.ruhttp:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *виды учета в общественном питании; предмет и метод бухгалтерского учета; основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; нормы расхода сырья; требования к оформлению документации; понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары; правила списания продуктов; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; правила отпуска блюд с производства; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *оформить типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности; оформить доверенность на получение материальных ценностей; составить отчетность материально-ответственных лиц; контролировать товарные запасами; проводить*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений*

инвентаризацию, проводить и документальное оформление; организовать учет в кладовых предприятий общественного питания; оформить поступления сырья и товаров от поставщиков; организовать количественный учет продуктов в кладовой, вести товарные книги; проводить списание товарных потерь; оформить отпуск продуктов из кладовой; составить товарооборот общественного питания; составить отчет о реализации и отпуске изделий кухни и отчет о движении продуктов и тары на производстве.	*Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП.11 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика** **232**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 232
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 232
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 234
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **235**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 235
2.2. Содержание дисциплины 236
3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ** **239**
3.1. Материально-техническое обеспечение 239
3.2. Учебно-методическое обеспечение 239
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **240**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПц 11 Цифровая экономика в индустрии питания

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика в индустрии питания»: сформировать представление о развитии цифровой экономики в России, её состоянии и перспективах, знать особенности цифровой экономики индустрии питания, уметь пользоваться при осуществлении профессиональной деятельности цифровыми технологиями управления ресторанном.

Дисциплина «Цифровая экономика в индустрии 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 02	Планировать процесс поиска. Определять задачи для поиска информации. Оформлять результаты поиска	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	Определять необходимые источники информации. Структурировать получаемую информацию	Приёмы структурирования информации	-
	Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска	Формат оформления результатов поиска информации	-
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	взаимодействовать со службой снабжения и	назначение, правила эксплуатации складских помещений,	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;

	ресурсного обеспечения;	холодильного и морозильного оборудования;	проведение инвентаризации запасов
	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	изменения, происходящие в продуктах при их ранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	
	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	
ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности	методы выявления потребностей персонала в профессиональном	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров,

	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	правила составления программ обучения;	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** особенностей цифровой эконномики в индустрии питания **Умения:** нести личную ответственность специалиста при использовании знаний в области цифровой экономике в индустрии питания **Навыки:** использовать цифровые технологии при осуществлении профессиональной деятельности	Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика	8	Востребованность на современном рынке труда. По запросу опорного работодаетля
2		Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания	22	
3		Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном	18	
4		Промежуточная аттестация	2	
Всего:			50	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	
Всего	**50**	**40**

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	Код, компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика		**8/6**	
Тема 1.1 Цифровые трансформации экономики, общества, личности.	**Содержание**	**1**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	Процессы развития информационного общества. Индустрия 4.0. Технологические драйверы 4-ой промышленной революции. Технологический уклад. Трансформация рынка труда. Цифровая реальность. Цифровизация общества. Измерение цифровизации.	*1*	
Тема 1.2. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые понятия, направления развития.	**Содержание**	-	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Информационные технологии как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности цифровой экономики. Новые экономические законы. Влияние цифровой экономики на участников рынка. Основные технологические составляющие цифровой экономики (блокчейн, криптовалюта)	*2*	
Тема 1.3. Организационные основы и структура цифровой экономики. Функции государства и правовое обеспечения перехода к цифровой экономике	**Содержание**	-	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Инновационная структура цифровой экономики. Дата-центры, технопарки и исследовательские центры. Цифровое сотрудничество государства и бизнеса. Государственное регулирование экономики. Законодательство в область цифровой экономики. Основные направления развития цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, телемедицина).	*2*	
Тема 1.4. Развитие цифровой экономики в России.	**Содержание**	**1**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	Современное состояние развития цифровой экономики с России. Предпосылки развития цифровой экономики в России. Национальный проект «Цифровая экономика». Цели и задачи проекта. Федеральный проект «Нормативное	*1*	

Состояние и тенденции развития	регулирование цифровой среды». Инфраструктура и государственная поддержка. Федеральный проект «Кадры для цифровой экономики». Цифровая грамотность населения		
Тема 1.5. Экономика цифрового общества и его безопасность	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Правовые аспекты цифровизации. Цифровые стандарты. Роль человека, государства, общества в развитии цифровой экономики. Цифровизация государственного управления. Свойства цифровой экономики. Экономика цифрового общества. Безопасность цифрового пространства и цифровой экономики.	*2*	
Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания		**22/18**	
Тема 2.1. Интернет и индустрия питания.	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Роль и место сферы питания в цифровой экономике. Обзор современных интернет-ресурсов. Анализ возможностей использования Интернет и электронной коммерции в индустрии питания, особенности применения и эффективность.	*4*	
Тема 2.2. Использование цифровых технологий в ресторанном бизнесе	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Обзор цифровых технологий для ресторанов. Основные направления использования цифровых технологий в ресторанном бизнесе.	*4*	
Тема 2.3. Агрегаторы для заказов еды из ресторанов	**Содержание**	**2**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	Обзор агрегаторов для заказа еды. Основные преимущества использования агрегаторов. Правила использования. Фильтры для поиска.	*2*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Сравнительные характеристики различных интернет-ресурсов по заказу еды.	*4*	
Тема 2.4. Системы взаимодействия с клиентом в ресторане	**Содержание**	**2**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	Обзор систем взаимодействия с клиентом в ресторане. Сравнительные характеристики, возможности и эффективность	*2*	
	В том числе практические занятия	**2**	

	1. Сравнительные характеристики систем взаимодействия с клиентом в ресторане.	*2*	
Тема 2.5. Цифровые технологии для создания меню	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	1.Обзор цифровых технологий создания меню и рецептов. Цели, задачи, возможности и перспективы	*2*	
	2. Поиск и описание цифровых технологий создания меню и рецептов.	*2*	
Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном		**18/16**	
Тема 3.1 Технологии, помогающие оптимизировать издержки	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	Оптимизация издержек ресторана: цели, задачи, решения. Облачные технологии управления. Системы, позволяющие оптимизировать график сотрудников. Сервисы, направленные на сокращение отходов.	*4*	
Тема 3.2. Технологии, связанные с заказом на месте, предзаказом на вынос, с доставкой	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**6**	
	1.Обзор цифровых технологий для организации заказов. Функции, задачи и возможности. Особенности их использования. Комплексные решения, позволяющие оптимизировать процессы.	*4*	
	1.Обзор и сравнение цифровых технологий для организации заказов.	*2*	
Тема 3.3 Технологии, позволяющие организовать бизнес-процессы	**Содержание**	**-**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Платежные системы, онлайн системы приема чаевых, кассовые системы. Цели, задачи, функции, возможности.	*2*	
	2. Преимущества и недостатки онлайн приема чаевых.	*2*	
Тема 3.4 Инновационные технологии в индустрии питания для привлечения клиентов	**Содержание**	**2**	ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК6.5
	Инновационные технологии привлечения клиентов в рестораны и кафе: интерактивные меню, тачпады. Социальные сети для продвижения ресторана и для привлечения клиента.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Инновационные технологии: существующий опыт и возможные новые решения	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы в библиотечном фонде образовательной организации, рекомендуем для использования в образовательном процессе следующие основные печатные издания, электронные издания и дополнительные источники.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.: КноРус - 2022.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Головенчик, Г.Г. Цифровая мировая экономика [Электронный ресурс] : электро.учеб.-метод. комплекс / Г.Г. Головенчик. – Минск : БГУ, 2023. – 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). – ISBN 978-985-881-154-9.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.
2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О. Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2024. – 223 с.
3. Информационная безопасность https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnaya-bezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2022.html
4. Национальные проекты https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika
5. https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные понятия цифровой экономики; современные информационные технологии, в том числе отечественного производства; основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; основные подходы цифровизации экономики; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; знать специфику использования цифровой экономики; основные методы и приемы обеспечения цифровой безопасности*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *пользоваться современными цифровыми технологиями; пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности; осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для решения профессиональных задач; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную и цифровую безопасность; анализировать бизнес-процессы профессиональной области; обрабатывать экономическую информацию	*способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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 «История, обществознание, философия»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОГСЭ.01 Основы философии
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	ОГСЭ.02 История ОП.05 Психология общения
3	Кресла для зоны проведения тренинга делового общения		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
9	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
10	Образовательные фильмы и презентации по разделам курса преподаваемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
11	Портреты исторических деятелей, учебники и учебные пособия		Специализированное		
12	Материалы к практическим занятиям, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
13	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Лингафонный кабинет "Норд К-3"- рабочее место обучающегося		Специализированное	Индивидуальный стол -полукабинка с встроенной системой хранения и подзарядки ноутбука. Ноутбук ученика мобильное устройство ученика 15.6", Intel Celeron N4000, 4Гб, 500Гб, Intel UHD Graphics 600, Wi-Fi 802.11ac, ТМГ (наушники с микрофоном). ПО Windows 10, Специализированное ПО "НордКлиент® 5.0" - предустановлено, полностью настроено и готово к работе.	
9	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
10	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
11	Образовательные фильмы и презентации по странам, изучаемого языка	**УМК**	Специализированное		
12	Карты, иллюстрации, учебники и учебные пособия		Специализированное		
13	Материалы к практическим занятиям, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
14	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Компьютерный стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве ОП.10 Основы калькуляции и учета
2	Компьютерный стул-кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Компьютерный стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Компьютерный стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Моноблоки		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
9	Калькуляторы настольные для вычислений с большими кнопками и дисплеем, калькулятор бухгалтерский (офисный)		Специализированное	Вычисление абсолютного значения, Вычисление наценки (MU), Вычисление стоимости, цены, прибыли (COST, SELL, MAR), Вычисление суммы налога (TAX+, TAX-), Вычисления с комплексными числами, Расчет процентов. 190*147*10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Проектор		Основное	Минимум дополнительных элементов и кнопок, максимум эргономики – классический дизайн отлично вписывается в различные интерьеры и подходит для применения в помещениях различного типа	
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основ безопасности и защиты Родины. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
2	Кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка		Основное	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	санитарная				
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал, комплект таблиц «Основы военной службы», «Поведение в криминогенных ситуациях», «Символы воинской чести»		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Химия, экологические основы природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ЕН.01 Химия ЕН. 02 Экологические основы природопользования
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	демонстрационное оборудование: шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов.		Специализированное	демонстрационное оборудование: шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов.	
8	оборудование для лабораторных работ: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла,		Специализированное	оборудование для лабораторных работ: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной			палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня, стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл, бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня, стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл, бюретки для титрования,				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры).				
9	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
10	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
11	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
12	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал по химии		Специализированное		
13	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
14	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Организация обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП. 04 Организация обслуживания
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и	**УМК**	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	презентации по разделам изучаемых дисциплин				
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.11 Цифровая экономика в индустрии питания
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Стол производственный;	**Мебель**	Специализированное	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.	ПМ. 01 МДК. 01.01 МДК. 01.02 УП. 01 Э. 01 ПМ. 02 МДК. 02.01 МДК. 02.02 УП. 012 Э. 02 ПМ. 03 МДК. 03.01 МДК. 03.02 УП. 03 Э. 03 ПМ. 07 МДК. 07.01 УП. 07 КЭ. 07
2	Стеллаж передвижной;		Специализированное	4-х уровневый Габариты: 800х500х1800.	
3	Мойка односекционная со столешницей;		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Пароконвектомат;	**Оборудование**	Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке Расстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип парообразования Инжекторный Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
5	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
6	Весы настольные электронные;		Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
7	Посудомоечная машина		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565x610x825 Установка Напольная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
8	Плита индукционная;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865x895x830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80; Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь AISI 304 ; Количество противней в комплекте Нет Вес, кг 95 ; Напряжение питания, В 380 Подключение электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600x400	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
9	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
10	Фритюрница;		Специализированное	Объемом от 4 литров.	
11	Электрогриль (жарочная поверхность);		Специализированное	Тип с подвижной верхней частью Подключение 220 В Мощность 4 кВт Ширина 600 мм Глубина 520 мм Высота 530 мм Вес (без упаковки) 45 кг Вес (с упаковкой) 48 кг Страна производства Китай Описание предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Количество зон нагрева: 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Размер рабочей поверхности: 600х420 мм Габариты в упаковке: 670х570х580 мм	
12	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
13	Ларь морозильный;		Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,33 Объем, л: 520 T min, C: -24 T max, C: -17 Габаритные размеры, мм: 1885х720х825	
14	Шкаф шоковой заморозки;		Специализированное	Кол-во уровней 10 Направляющие GN1/1 или EN 40х60 + Расстояние между направляющими, мм 80 Материал обшивок корпуса изнутри нержавеющая сталь Размеры 800х860х1670 Температура в камере до -40°С; Толщина стенки корпуса, мм 61 Система электропитания, В/Гц 230 В (240 V) / 380 В (400 V) /50 Потребляемая мощность, Вт, не более 1550/1300 Хладагент R404/R452	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Охлаждение +90…+3°C Время охлаждения 90 мин. Масса охлаждаемого продукта, кг 36 Режим мягкого охлаждения + Режим быстрого охлаждения + Масса замораживаемого продукта, кг 25 Время заморозки 240 мин. Замораживание +90... -18°C Режим мягкого замораживания + Режим быстрого замораживания + Термощуп + Санитаризация рыбы + Закалка мороженого + Тип оттайки автоматическая горячим газом Терморегулятор многофункциональная контрольная панель Размещение гастроемкостей/противней На направляющих под GN1/1 и EN 40x60 Логистическая информация Вес нетто, кг 191	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес брутто, кг 236 Размеры в упаковке, мм 920x1000x1860	
15	Фризер для мороженого		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 540x665x795 Производительность, max 20 кг/час Объем одной емкости 6 Материал корпуса Крашенная сталь Объем, л 12 Количество емкостей 2	
16	Планетарный миксер;		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		Специализированное	Блендер 1 группа, Стакан объемом: 900 мл, Материал: поликарбонат, Управление: Электронная панель, Эл: не менее 1.2 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 267*214*495 мм.	
18	Мясорубка;		Специализированное	Тип мясорубка электрическая Основной цвет серебристый Дополнительный цвет нет. Основные характеристики Мощность максимальная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				1000 Вт. Мощность номинальная 500 Вт. Производительность 2.7 кг/мин. Максимальное время непрерывной работы 10 мин. Материал корпуса металл. Материал лотка Металл	
19	Слайсер;		Специализированное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);		Специализированное	Соковыжималка + Чаша в сборе Расположение шнеков Вертикальное; Количество шнеков Один; Мощность двигателя 200 Ватт; Обороты в минуту 60;Материал корпуса Нержавеющая сталь	
21	Машина для вакуумной упаковки;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 370х260х130 Длина, мм 370 Ширина, мм 260 Высота, мм 130 Длина сварной планки, мм 350 Количество камер Бескамерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
22	Кофемашина с капучинатором;		Специализированное	Кофемашина полуавтоматическая, однобойлерная, 2 группы, Объем бойлера: не менее 7.5 л, Капучинатор: ручной кран с паром, Кран пара: 2, Кран горячей воды: 1, Подключение к водопроводу: есть, с помпой, Подогреватель чашек: опция, Эл: 2.9 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 554*545*530 мм	
23	Кофемолка;		Специализированное	Кофемолка -электрическая Длина,не менее 230мм; Ширина,не менее 270мм; Высота,не менее 615мм; Форма жерновов Плоские; Емкость резервуара для зернового кофе, не менее 1500г.; Установка Настольная; Диаметр жернова / ножа,не менее 64мм Напряжение питания, В220 Подключение. Электрическое Мощность, не менее 0.4кВт Скорость,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				не менее 1350 об/мин	
24	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
25	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х20 мм.	
26	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х65 мм	
27	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2\3 354х325х40 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 2\3 354х325х40 мм.	
28	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\2 265х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1\2 265х325х20 мм.	
29	Соусник		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 100	
30	Сковорода для индукционных плит диаметр 26		Специализированное	Диаметр, (мм) 260 Для индукционных плит Антипригарное покрытие тефлоновое	
31	Сковорода для индукционных плит диаметр 28		Специализированное	Диаметр, (мм) 280 Для индукционных плит Антипригарное покрытие тефлоновое	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
32	Гриль сковорода для индукционных плит		Специализированное	Гриль сковорода для индукционных плит. Покрытие тефлоновое	
33	Набор разделочных досок, пластиковые		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
34	Миски нержавеющая сталь		Специализированное	Объем: 0,9-1,1 л	
35	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 28 см	
36	Мерный стакан		Специализированное	Объем: 0,5 л	
37	Сито		Специализированное	Размер: не менее 20 см	
38	Шенуа		Специализированное	Дуршлаг конический. Размер: не менее 23 см	
39	Подставка для разделочных досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
40	Лопатки		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	
41	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. размер: не менее 250 мм в длину	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
42	Шумовка		Специализированное	Длина ручки : не менее240 мм Материал : нержавеющая сталь Диаметр : не менее 100 мм	
43	Молоток металлический для отбивания мяса		Специализированное	Материал: металл	
44	Терка 4-х сторонняя		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
45	Половник		Специализированное	Объем (л) — 0,18	
46	Таймер кухонный		Специализированное	Тип: электронный	
47	Набор Вилки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
48	Набор Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
49	Ножницы для рыбы		Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь.	
50	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л		Специализированное	Объем: 0,5-0,6 л	
51	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л		Специализированное	Объем: 0,7-0,9 л	
52	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей		Специализированное	Обьем: 2,3,5 Для индукционной плиты.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	стали			Материал: нержавеющая сталь	
53	Тарелка глубокая белая 300 мл		Специализированное	Материал: фарфор Без декора Основной цвет: белый Объем, мл: 300-350	
54	Тарелка глубокая белая 250 мл		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 240-275. Без декора	
55	Тарелка круглая белая плоская		Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
56	Пластиковая урна для мусора		Специализированное	Объем: 40 л	
57	Штангенциркуль электронный		Специализированное	Тип цифровой Максимальная величина измерения 150 мм	
58	Набор кухонный ножей (поварская тройка)		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь Длина лезвия 20, 13, 10 см	
59	Овощечистка		Специализированное	Материал: пластик/металл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
60	Щипцы универсальные		Специализированное	Длина: не менее300 мм Материал: нержавеющая сталь	
61	Набор пинцетов для оформления блюд		Специализированное	Набор 3 шт, материал: металл	
62	Кисточка силиконовая		Специализированное	Материал: пластик/пищевой силикон	
63	Силиконовая форма "кнели"		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
64	Силиконовая форма полусфера средняя		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
65	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом		Специализированное	Горелка портативная с пьезоподжигом	
66	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
67	Термометр (шуп)		Специализированное	Температура применения от -50 до +300 °С	
68	Лопатка -палетка изогнутая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
69	Смеситель холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин Тип смеситель Назначение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
70	Термометр инфракрасный		Специализированное	Диапазон измерений: °С -50...+400. Оптическое разрешение: (D:S) 12:1 Точность: ±1.5. Температурное разрешение: °С 0.1	
71	Жироуловитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470 Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13 Цвет Серый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
72	Вафельница		Специализированное	Количество рабочих секций 1. Количество сегментов для вафель 2 Тип вафель прямоугольные Напряжение 220 В Мощность 2.2 кВт Ширина 330 мм Глубина 440 мм Высота 320 мм Вес (без упаковки) 21 кг Вес (с упаковкой) 23 кг Страна производства Турция. Дополнительные характеристики: Размер вафли: 100x170x15 мм. Температурный режим: от 50 до 300 °C Габариты в упаковке: 400x540x430 мм	
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**		Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750,Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовленна из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ПМ 04. МДК 04.01 МДК 04.02 УП. 04 Э. 04 ПМ 05. МДК 05.01 МДК 05.02 УП. 05 Э. 05 ПМ 09. МДК 09.01 УП. 09 КЭ. 09
2	Стул мягкий кожаный			стул офисный Материал -основания металл; Материал -обивки искусственная кожа Форма сиденья прямоугольная Особенности подлокотники Максимальная нагрузка от 120 кг до 130 кг Высота не менее 89 см Высота сиденья не менее 47 см Ширина не менее55 см Глубина менее 53 см	
3	Стол производственный с моечной ванной;			Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 1200х500х1800	
5	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600х500х1800	
6	Весы настольные электронные;	**Оборудование**	Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
7	Тележка-шпилька		Специализированное	Размер гастроёмкости	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				600х400 мм Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм. 100 Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки) 19.2. Вес, кг (с упаковкой). 20.2 Ширина, мм 470. Глубина, мм 620. Высота, мм .1700 .Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
7	Пароконвектомат;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке Расстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860 Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип парообразования Инжекторный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
8	Посудомоечная машина		Основное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565х610х825 Установка Напольная Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
9	Сплит-система инверторного типа		Основное	Высота, внутренний блок 29.4 см. Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см. Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см. Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
10	Конвекционная печь;		Специализированное	Длина, мм 800х835х514 Пароувлажнение камеры есть Расстояние между уровнями 75 Подключение к водопроводу Да Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 60 Напряжение питания, В 220/380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 6.6 Количество уровней 4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Время нагрева, мин. 8 Скорость вентилятора 1 Панель управления механическая Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
12	Доска мраморная		Специализированное	Размер: не менее 500*500мм	
13	Лампа для карамели		Специализированное	мощность 1,8 кВт	
14	Вентилятор на клипсе		Специализированное	мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2	
15	Куттер		Специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	
16	Блендер погружной многофункциональный		Специализированное	Мощность 200 - 600 Вт Режим скорости - 2 вида	
17	Ванна для растапливания шоколада		Специализированное	Напряжение, В 220. Мощность, кВт. 2 Масса, кг 9. Температурный режим, *С до +110. Количество зон нагрева. 3 Габаритные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размеры, мм 220х660х160	
18	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
19	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
20	Газовая горелка карамелизатор малая		Специализированное	Горелка для карамели ,H=290,L=210,B=75мм	
21	Газовая горелка карамелизатор большая		Специализированное	Подключение баллона цанговое Мощность 1.68 кВт	
22	Фен строительный		Специализированное	Мощность, Вт 2300 Регулировка температуры плавная	
23	Пирометр лазерный		Специализированное	Диапазон измерений: -50...+550 °C Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °C 0.1	
24	Краскопульт электрический		Специализированное	Мощность 550 Вт Объем бачка 0.8 л	
25	Тарелка для подачи десерта		Специализированное	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см. Цвет белый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Блюдо для подачи изделий на дегустацию		Специализированное	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	
27	Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла		Специализированное	Габаритные размеры 220 х 125 х 135 мм Загрузка не менее 0,25 кг Электропитание 220-240 В Потребляемая мощность 0,1 кВт/ч Материал корпуса Нержавеющая сталь Материал емкости Нержавеющая сталь Диапазон нагрева 20 — 50 °С	
28	Поднос пластик		Специализированное	Размер: 400-300 мм	
29	Сотейник 4 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
30	Сотейник 2 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
31	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
32	Сотейник 1 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
33	Сковорода для индукционной плиты		Специализированное	Покрытие: тефлон. Диаметр 260мм	
34	Решётка для глазировки		Специализированное	Размер: 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Подставка металлическая под разделочные доски		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
36	Сито большое d=20 см		Специализированное	Материал: металл	
37	Сито среднее d=14 см		Специализированное	Материал: металл	
38	Сито малое d=7 см		Специализированное	Материал: металл	
39	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)		Специализированное	Материал сталь нержавеющая; L=250/100мм	
40	Стакан мерный 0,5 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 0,5л	
41	Стакан мерный 1 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
42	Стакан мерный 2 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
43	Миска пластиковая 1 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
44	Миска пластиковая 2 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
45	Миска пластиковая 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 3 л	
46	Миска из нержавеющей стали 3 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 3 л	
47	Миска из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
48	Миска из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
49	Корзина для неорганических отходов 60 л		Специализированное	Материал: пластик	
50	Корзина для органических отходов 20 л		Специализированное	Материал: пластик	
51	Палетта (лопатка) кондитерская прямая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 250 мм	
52	Палетта (лопатка) кондитерская угловая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 200 мм	
53	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт.		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина изделия вместе с ручкой 150-170 мм	
54	Лопатка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
55	Крутящаяся подставка под торт		Специализированное	Диаметр: не менее 300мм. Материал: металл	
56	Шпатель для работы с шоколадом малый		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-200 мм	
57	Шпатель для работы с шоколадом большой		Специализированное	Материал: металл. Размер: 250-300 мм	
58	Набор кондитерских насадок		Специализированное	Набор металлических насадок 24шт.	
59	Набор ножей 3 шт.		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
60	Ножницы (малые)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-180 мм	
61	Ножницы (большие)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-230 мм	
62	Набор инструментов для моделирования		Специализированное	Матерал: металл/пластик/силикон. Количество предметов не менее 30-32 шт	
63	Скалка кондитерская для моделирования		Специализированное	Материал: акрил	
64	Скалка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
65	Скалка силиконовая		Специализированное	Материал: пищевой силикон. Размер не менее 250мм в длину	
66	Таймер с обратным отсчётом времени		Специализированное	Тип: электронный	
67	Подставка под бумажные полотенца		Специализированное	Материал: металл	
68	Квадратная акриловая подставка		Специализированное	Материал: акрил. Размер: не менее 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
69	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
70	Купольная вытяжка		Основное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
71	Смеситель для холодной и горячей воды		Основное	Цвет товара сатин. Тип смеситель Назначение для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
72	Жироуловоитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470. Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13. Цвет Серый	
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Презентационный стол	**Мебель**	Специализированное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой. Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ 05. МДК 05.01 МДК 05.02 УП. 05 Э.05 ПМ.08 МДК 08.01 УП. 08 КЭ.08
2	Стол производственный		Специализированное	Габариты: 600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	
3	Стеллаж сплошной разборный		Специализированное	Материал каркаса: Нерж. сталь Количество полок: 4 Ширина, мм: 1 200 Глубина, мм: 500 Высота, мм: 1 820	
4	Стол с моечной ванной		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
5	Тестораскаточная машина	**Оборудование**	Специализированное	Напряжение, В 380 Мощность, кВт 0.75 Тесто Прямоугольное Минимальная толщина раскатки, мм 0.5; Максимальная толщина раскатки, мм 35; Установка Напольная. Управление Полуавтоматическое	
6	Подовая печь с пароувлажнением		Специализированное	Напряжение, В 380 В Мощность, кВт 19.8 Подключение Электрическое Размер противня, мм 600 * 400 Температурный режим +20...+300 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип установки напольная Пароувлажнение есть	
7	Ледогенератор		Специализированное	Мощность, кВт 0.495 Напряжение, В 220 Габаритные размеры, мм 360х430х760; Масса, кг 36	
8	Шкаф морозильный		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 835х730х2100 Система охлаждения Динамический Тип охлаждения Компрессорный Потребляемая мощность, кВт/ч 0.4; Двери Глухие. Вес, кг 120 Напряжение питания, В 220 Объем, л 680. Подключение Электрическое. Диапазон температур -18...-12	
9	Стол-холодильник с рабочей поверхностью		Специализированное	Холодообеспечение. Встроенное Температурный режим -2...+6 С° Глубина выкладки 600 мм Площадь выкладки (м2) 0,343 Полезный объем выкладки (м) 0,302. Потребление электроэнергии в сутки (кВт) 3,8 Температура окружающей среды +12…+35. Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов 0,343. Наличие запасника Есть Тип охлаждения Динамическое	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Способ оттаивания естеств. теплопритоками Напряжение 220 Номинальный ток, А 4,2 Габариты без упаковки (ДхГхВ) 1350х700х850 Габариты в упаковке (ДхГхВ) 1560х920х1040 Нетто, не более кг 85 Брутто, не более кг 135	
10	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865х895х830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80 Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 95 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Расстоечный шкаф		Специализированное	Питание: 220. Тип управления: механическое. Мощность, кВт: 1,2. Противень: GN1/1, 600х400мм. T max, °C: 60; T min, °C: 30	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Весы для простого взвешивания		Специализированное	Профессиональные.Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
13	Плита индукционная 1-а ком.		Специализированное	Установка настольная. Тип конфорки плоская. Количество конфорок 1. Максимальная нагрузка на поверхность, кг 50. Температурный режим, °С +60 ... +240. Уровней мощности 10. Панель управления сенсорная Таймер есть. Напряжение, В 220. Мощность, кВт 3.5; Вес, кг (без упаковки) 5.15. Вес, кг (с упаковкой) 7.4 Ширина, мм 443; Глубина, мм 355; Высота, мм 110; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 460х370х120	
14	Планетарный миксер		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
15	Спиральный тестомес двухскоростной		Специализированное	Тип питания: Электрический, Вид: Вертикальный, Механизм крепления дежи: Съемная, Тип месильного органа: Спиральный, Количество скоростей: 2, Объем дежи, л: не менее 18	
16	Тележка-шпилька СМК		Специализированное	Размер гастроёмкости	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				600х400 мм. Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм 100. Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки). 19.2 Вес, кг (с упаковкой); 20.2 Ширина, мм 470; Глубина, мм 620; Высота, мм 1700; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
17	Противень алюминиевый без перфорации		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
18	Противень алюминиевый перфорированный		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
19	Пластиковые контейнеры для теста 5 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
20	Пластиковые контейнеры для теста 10 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 10л	
21	Миска глубокая из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	
22	Миска глубокая из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
23	Мусорный бак с колесами и педалью		Специализированное	Объем: не менее 20 л	
24	Ножи поварская тройка		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
25	Поднос столовый		Специализированное	Размер: 400-300 мм. Материал: пластик.	
26	Доски разделочные пластиковые 6 шт.		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
27	Подставка для досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
28	Пластмассовый скребок		Специализированное	Размер: не менее 150 мм	
29	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		Специализированное	Размер : 430 мм Материал : замша	
30	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 3 л	
31	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 5 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
32	Сотейник с крышкой		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: не менее 1 л	
33	Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
34	Совки для сыпучих продуктов		Специализированное	Объем : 360 гр Материал : алюминий	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь Антипригарное покрытие: тефлоновое	
36	Терка четырёхгранная		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
37	Лопатки силиконовые		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	
38	Сито металлическое		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-250 мм	
39	Ножницы		Специализированное	Материал: металл/пластик. Размер: 100-150 мм	
40	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
41	Кисти пекарские из натуральной щетины		Специализированное	Материал: дерево/щетина. Длина: 220-250 мм	
42	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 25 см	
43	Кружка мерная		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
44	Лопата посадочная для подовой печи		Специализированное	Материал рабочей части: алюминий. Общая длина: 1370 мм. Материал ручки : алюминий	
45	Формы для выпечки бриошей		Специализированное	Количество элементов : 6 шт Материал : силикон пищевой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Температурный диапазон : -60 °C...+230 °C	
46	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба круглая		Специализированное	Материал ротанг Форма круглая. Диаметр: 220-260 мм	
47	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба прямоугольная		Специализированное	Материал ротанг Форма прямоугольная 30.5x14.5x8 см	
48	Решетка для охлаждения выпечки		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600x400 мм	
49	Смеситель для холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин. Тип смеситель. Назначение для кухни (мойки). Управление рычажное. Тип излива поворотный. Монтаж вертикальный. Материал корпуса нержавеющая сталь. Длина излива 275 мм. Высота излива 320 мм. Высота 350 мм	
50	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч Ширина 120 см	
51	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см Глубина, внутренний блок 20.6 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота, наружный блок 55.3 см Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см Вес, внутренний блок 10.5 кг Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
52	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
53	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частота не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
54	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
55	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
56	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
57	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
58	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Ресторанный сервис»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стул	**Мебель**	Основное	Стул. Материал-пластик, дерево. Глубина не менее 540 мм Высота не менее 820 мм цвет- белый	ПМ 10. МДК 10.01 МДК 10.02 УП. 10 Э.10
2	Шкаф под посуду со стеклом		Основное	Шкаф 2375 х 2301 х 425,Зелёный лайм / Вяз светлый / Стекло. Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, Дверцы двери верхней секции изготовлены из закалённого стекла, толщиной 6мм	
3	Стол круглый		Основное	Круглый коктейльный стол.Высота изделия (габарит) не менее 110; Ширина изделия (габарит) не менее 80; Глубина изделия (габарит) не менее 80; Разрешенная нагрузка до не менее 100; Корпус Материал ножек стола металл; Цвет белый; Раскладной	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Комод		Основное	КОМОД-БАР. Размеры (ШхВхГ, см):не менее 126х110х50 Материал: Массив сосны Особенности: Металлический каркас	
5	Стойка с вытяжной лентой		Специализированное	Стойка. Высота стойки: не менее 850 и не более 1000 мм. Длина ленты -5 метров.Материал: нержавеющая сталь Поверхность: нержавеющая сталь	
6	Винный шкаф		Специализированное	Винный шкаф объемом не менее 110 л Вместительность не менее 49 бутылок Не менее 4 полок Кол-во зон: Однозонная Диапазон температуры не менее от 5 до 20°.	
7	Ледогенератор	**Оборудование**	Специализированное	Ледогенератор Тип водоснабжения- из бутыли; Производительность льда не менее (кг/сутки) 55; Тип льдообразования -Кубик;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса - Нержавеющая сталь; Вместимость бункера (кг)не менее 18; Охлаждение Воздушное Накопитель льда Встроенный бункер Напряжение 220 Вольт Мощность, кВт 0.36	
8	Барная стойка		Специализированное	Барная стойка модульная система из 2 секций (угловая и прямая) Габариты: не менее 1028х1028х1188 мм и не менее 2000х1028х1188	
9	Барные стулья		Специализированное	Стул барный не менее Ширина 570 мм Высота 1040 мм Глубина 480 мм	
10	Тележка для обслуживания номеров		Специализированное	Тележка для рум-сервиса под термобоксСкладной столик для рум-сервиса столешницей из ламинированного МДФ . Рама выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Размеры (ДхШхВ): не менее 1070х910х745 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Стол банкетный на 12 персон		Специализированное	Стол банкетный на 12 персон. Материал - дерево, металл; форма-прямоугольный; Размеры (мм): не менее 2700х700х750. Толщина столешницы (мм): не менее 60	
12	Стол банкетный на 4 персоны		Специализированное	Стол банкентый на 4 персоны.Материал - дерево, металл; форма-прямоугольный; Размеры (мм): не менее 1100х700х750. Толщина столешницы (мм): не менее 60	
13	Барный органайзер		Специализированное	Вертикальный 12 секционный органайзер; Материал дерево; Длина: не менее 445 мм х Ширина:не менее 210 мм х Высота: не менее 220 мм	
14	Кофемашина		Специализированное	Кофемашина полуавтоматическая, однобойлерная, 2 группы, Объем бойлера: не менее 7.5 л, Капучинатор: ручной кран с паром, Кран пара: 2, Кран горячей воды: 1, Подключение к водопроводу: есть, с помпой,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Подогреватель чашек: опция, Эл: 2.9 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 554*545*530 мм	
15	Кофемолка -электрическая		Специализированное	Кофемолка -электрическая Длина,не менее 230мм; Ширина,не менее 270мм; Высота,не менее 615мм; Форма жерновов Плоские; Емкость резервуара для зернового кофе, не менее 1500г.; Установка Настольная; Диаметр жернова / ножа,не менее 64мм Напряжение питания, В220 ПодключениеЭлектрическое Мощность, не менее 0.4кВт Скорость, не менее 1350 об/мин	
16	Блендер профессиональный для бара		Специализированное	Блендер 1 группа, Стакан объемом: 900 мл, Материал: поликарбонат, Управление: Электронная панель, Эл: не менее 1.2 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 267*214*495 мм.	
17	Соковыжималка		Специализированное	Соковыжималка + Чаша в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сборе Расположение шнеков Вертикальное; Количество шнеков Один; Мощность двигателя 200 Ватт; Обороты в минуту 60;Материал корпуса Нержавеющая сталь	
18	Калькуляторы настольные для вычислений с большими кнопками и дисплеем, калькулятор офисный		Основное	Вычисление абсолютного значения, Вычисление наценки (MU), Вычисление стоимости, цены, прибыли (COST, SELL, MAR), Вычисление суммы налога (TAX+, TAX-), Вычисления с комплексными числами, Расчет процентов. 190*147*10	
19	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
20	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера –	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
21	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
22	Комплексное решение по автоматизации кафе с программой для кассовой станции, модулем настройки		Специализированное	Рабочее место включает в себя: моноблок не менее 15", фискальный накопитель на 15 мес., фискальный регистратор,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	кассовой станции для работы с потоком гостей, меню, ценами, скидками, управлением доступа к кассовым операциям, модулем автоматизиции управления складом и производством/кухней.			чековый принтер, сканер 2D с подставкой, денежный ящик.	
23	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
24	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
25	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
26	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Конь гимнастический	**Оборудование**	Специализированное	Конь гимнастический	
2	Мост гимнастический подкидной		Специализированное	Мост гимнастический подкидной	
3	Мат поролоновый		Специализированное	Мат поролоновый	
4	Скакалка гимнастическая		Специализированное	Скакалка гимнастическая	
5	Скамейка гимнастическая		Специализированное	Скамейка гимнастическая 4 метра	
6	Стенка гимнастическая		Специализированное	Стенка гимнастическая 2.4/0.8	
7	Гранаты для метания		Специализированное	Гранаты для метания 700, 500 грамм	
8	Сетка волейбольная		Специализированное	Сетка волейбольная	
9	Щит баскетбольный с кольцом и сеткой		Специализированное	Щит б/б игровой с кольцом и сеткой	
10	Стол для настольного тенниса		Специализированное	Стол для настольного тенниса	
11	Комплект для игры в настольный теннис		Специализированное	Комплект для игры в настольный теннис	
12	Мячи баскетбольные		Специализированное	Мячи баскетбольные	
13	Мячи волейбольные		Специализированное	Мячи волейбольные	
14	Мячи футбольные		Специализированное	Мячи футбольные	
15	Свисток игровой		Специализированное	Свисток игровой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
16	Эстафетные палочки		Специализированное	Эстафетные палочки	
17	Секундомер		Специализированное	Секундомер	
18	Лыжи		Специализированное	Лыжи	
19	Лыжные палки		Специализированное	Лыжные палки	
20	Гантели литые		Специализированное	Гантели литые 4кг	
21	Стойка для штанги		Специализированное	Стойка для штанги	
22	Штанга тренировочная большая		Специализированное	Штанга тренировочная большая	
23	Штанга тренировочная малая		Специализированное	Штанга тренировочная малая	
24	Гиря		Специализированное	Гиря 16 кг	
25	Гиря		Специализированное	Гиря 24 кг	
26	Компьютер персональный	**ТС**	Основной	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
27	Телевизор		Основной	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
28	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемой дисциплины и спортивным играм	**УМК**	Специализированное		
29	Учебники, учебные пособия		Специализированное		
30	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла	**Мебель**	Основное	Ширина 57 см х Глубина 55 см х Высота 81 см Сиденье: Ширина 47 см х Глубина 43 см х Высота 48 см Подлокотники: Высота: 67 см Материал Каркаса: металл Сиденья: велюр Сиденья: мягкое Спинки: мягкая	Праздники/концертные программы/внеаудиторная работа. Воспитательная деятельность
2	Трибуна спикера		Основное	Трибуна спикера Ширина (мм): не менее550 Высота (мм):не менее1150 Глубина (мм):не менее 450 Цвет фасадов Венге Цвет корпуса Платина материал: Фасад МДФ	
3	Стол для операторской		Основное	Стол операторский Форма: Прямой Габариты ШхГхВ: не менее 1865х1026х785 столешницы: МДФ, каркас - металл Крепление мониторов: 1 монитор на кронштейне	
4	Монитор	**Оборудование**	Основное	Размер матрицы, дюйм – Не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
		ТС		менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. HDMI – Не менее 1 шт.	
5	Комплект аудио и видео оборудования		Основное	– Видеостена. Панелей 16шт, разрешение, пикс. – не менее 1920x1080, видеовходы: HDMI, DisplayPort. – Моноблок. Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте. – Монитор 23.8". Размер матрицы, дюйм – Не менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. Антибликовое покрытие – Наличие. HDMI, DisplayPort. – Акустическая система, радимикрофоны 6шт., стойки для микрофонов 6 шт., усилитель, сабвуфер, звуковая карта. – Камеры упрвляемые 2шт., питание по Ethernet (PoE), крепление настенное – наличие. Оптический зум – не менее 8х. Пульт управления камерами. – Сенсорный монитор.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Диагональ, дюйм – Не менее 17. Возможность наклона – Да. Максимальный наклон – Более “-5°”. Разрешение не менее 1920x1080пикс. – Коммутатор. Количество LAN портов, шт. - Не менее 8. Количество LAN портов с поддержкой POE, шт - Не менее 3.	

Библиотека / Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стеллажи для книг	**Мебель**	Основное	Ширина 75 см; Высота 145.3 см; Глубина 30 см; Материал стойки металл; Материал полки металл; Допустимая нагрузка на стеллаж 120 кг	Самостоятельная деятельность Образовательная деятельность Воспитательная деятельность
2	Библиотечный шкаф для читательских формуляров		Специализированное	Корпус из ЛДСП 16 мм, цвет "Бук Бавария". Длина - 430 мм; Ширина - 490 мм; Высота - 1 150 мм; Размер ячейки (ШхВхГ) - 104х106х434 мм (3 шт. в ящике). Соответствует ГОСТ 22046-2016 и ТР ТС 025/2012	
3	Стол-стойка библиотекаря		Специализированное	Стол-стойка «Рецепция» оборудована тумбой с выдвижными ящиками. Материал МДФ/ЛДСП толщиной 16 мм; Ширина и высота изделия в мм: 1800х800.	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки-искусственная кожа Габариты	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный с выходом в Интернет	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

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	ОС Windows 10	25	Для реализации дисциплин общего гуманитарного, социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального, и профессионального циклов
2	Office 2016	25	
3	Платформа «Цифровой колледж «Подмосковье»	-	
4	Платформа «Юрайт»	-	
5	Система автоматизации ресторана «R-keeper»	2	ПМ 03. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения....3

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена 11

3. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)....11

4. Примерная структура программы ГИА .... Error! Bookmark not defined.

4.1 Основные положения .... Error! Bookmark not defined.

4.2 Паспорт программы государственной итоговой аттестации. Error! Bookmark not defined.

4.3 Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации Error! Bookmark not defined.

4.4 Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .... Error! Bookmark not defined.

***4.5* Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся....13**

4.6 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации....16

Приложения: 20

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по 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» (с изменениями и дополнениями), Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции, введенной в действие с 1 марта 2025 года приказом Минпросвещения России от 22 ноября 2024 года N 812), ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (с изменениями и дополнениями) и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).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. *Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь*	ПМ.08 *Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь*
ВД 9. *Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*	ПМ. 09 *Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*
ВД.10.*Организация ресторанного обслуживания*	ПМ.10. *Организация ресторанного обслуживания*

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
ВД.7 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования
	ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 8. Выполнение работ по профессии 33.014 Пекарь	ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при изготовлении хлебобулочных изделий
	ПК 8.2 Осуществлять упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
	ПК 8.3 Осуществлять приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	ПК 8.4 Осуществлять прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, упаковку готовой продукции на

	вынос
ВД.9 Выполнение работ по профессии 33.010 Кондитер	ПК 9.1 Осуществлять подготовку к работе кондитерского цеха и рабочего места, простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха
	ПК 9.2 Осуществлять упаковку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
	ПК 9.3 Осуществлять подготовку и приготовление кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 9.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию, упаковку готовой продукции на вынос
ВД.10 Организация ресторанного обслуживания	ПК 10.1 Осуществлять прием, оформление, учет заказа на бронирование столика в организации питания с использованием информационных и телекоммуникационных ресурсов
	ПК.10.2 Осуществлять прием, размещение и информирование гостей об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
	ПК 10.3 Проводить подготовку зала питания к обслуживанию гостей, подачу блюд и напитков гостям, сбор использованной столовой посуды и приборов со столов в организации питания
	ПК 10.4 Проводить подготовку бара, буфета к обслуживанию гостей и уборку использованной барной посуды в организации питания
	ПК 10.5 Осуществлять приготовление и реализацию безалкогольных напитков в организации питания

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерские дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

2. 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.

3. 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.

4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

4.1 Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации - не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения демонстрационного экзамена с 14.06.2027 по 28.06.2027 в соответствии с учебным планом и с графиком учебного процесса.

Выдача задания обучающимся до 01.02.2027.

Направление заявки в Сертифицированный центр компетенций для регистрации участников демонстрационного экзамена не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

Обучающиеся обязаны подтвердить свое участие в демонстрационном экзамене в электронной системе интернет мониторинга (eSim) на менее чем за 1 месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

Расписание ГИА, согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссии, Региональным центром компетенций и утверждается директором колледжа. Расписание ГИА доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)

Экспертная группа демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК создается экспертная группа.

В состав экспертной группы входят:

- 3 (три) эксперта демонстрационного экзамена (лица, которые не являются сотрудниками колледжа),
- технический эксперт из числа сотрудников колледжа,
- главный эксперт, который возглавляет работуэкспертной группы и координирует проведение демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также эксперты союза из состава экспертной группы.

В ходепроведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

4.2. Организация и порядок проведения демонстрационного экзамена .

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении демонстрационного экзамена по направленности – **Предоставление гостиничных услуг,** включают перечень оборудования: Перечень оборудования (Back-office): Персональный компьютер; Клавиатура; Манипулятор типа мышь; Таймер; Флэщ-накопитель; Офисный пакет приложений; Стол для ПК; Офисный стул. Перечень оборудования (Front-office): Моноблок; Клавиатура; Манипулятор типа мышь; Звонок настольный; Многофункциональное устройство; Детектор денежных купюр; Терминал для платежных карт; Энкодер для магнитных карт; Телефон; ЖК панель; Мобильная стойка под ЖК панель; Кабель HDMI; Флэш-накопитель; Денежный кассовый ящик; Мини-сейф; Таймер; Ключ-карта для электронных замков; Кейхолдер; Система управления гостиницей (АСУ); Стойка администратора; Шкаф стеллаж для документов полузакрытый; Шкаф стеллаж для документов полуоткрытый; Табличка Reception; Часы настенные; Комплект из 3 табличек под часы с названиями городов; Пилот; Веб-камера для 10 персонального компьютера; Барный стол; Барный стул; Кофемашина полуавтомат одногрупповая; Кофемолка; Барная стойка; Стол складной; Стол обеденный; Блендер; Термопот; Льдогенератор; Соковыжималка; Стеллаж для посуды; Весы настольные электронные; Скатерть; Полотняные салфетки; Ручник. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении демонстрационного экзамена по направленности – Предоставление туроператорских и турагентских услуг, включают перечень оборудования: МФУ (черно-белая печать); Стол офисный рабочий; Стул; Компьютер (ноутбук) с доступом в Интернет; Флэш-накопитель; Интерактивная доска или проектор для просмотра презентации; Презентер; Калькулятор настольный офисный. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении защиты выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включают перечень оборудования: Компьютер персональный (монитор, системный блок, мышь, клавиатура); Мультимедийная установка; Экран; Презентер с лазерной указкой; Трибуна спикера; Столы, Кресла офисные; МФУ, Брошюровщик, Кулер для воды; Канцелярские принадлежности; Часы настенные.

4.3 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Критерии оценки при сдаче демонстрационного экзамена

При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты дипломной работы (проекта).

Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен (таблица 3).

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 1 марта 2025 года приказом Минпросвещения России от 22 ноября 2024 года N 812).

Таблица 3

Перевод баллов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"хорошо"	40,00% - 69,99%	20-34,99
"отлично"	70,00% - 100,00%	35-50

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

4.4 Критерии оценки ГИА.

При определении оценки дипломного проекта (работы) учитываются:

- доклад по теме дипломного проекта (работы);

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя дипломного проекта (работы) .

Критерии оценивания дипломного проекта (работы) приведены в таблице 4.

Таблица 4

Критерии оценивания дипломного проекта (работы)

№п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Актуальность темы	четко сформулирована, обоснована, опирается насовременные исследования предметной области	+			
		обоснована, опирается на современные исследования предметной области		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2.	Степень применения в работе знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включенных в программу ГИА	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
3.	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании названий разделов и глав			+	

		не раскрывает тему				+
4.	Ясность, четкость, последовательностьи обоснованность изложения всех частей работы	текста всех частей работы, логическая связь темы, цели, задач, выводов и предложений	+			
		текста всех частей работы с незначительными нарушениями в его последовательности и обоснованности		+		
		текста всех частей работы с нарушениями в его последовательности и обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого материала			+	
		текста всех частей работы отсутствует				+
5.	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки		+		
		имеется много ошибок			+	
		не соответствует требованиям				+

4.5 Критерии защиты работы по демонстрационному экзамену (ДЭ):

«отлично»:

Работа, представленная на ДЭ выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя;

-доклад поставленной задачи и способ ее решения в работе, представленной к защите ДЭ дано выпускником грамотно, четко и аргументировано;

-на все поставленные по тематике работы по ДЭ вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь выпускника отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

-во время защиты выпускник демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной работы по ДЭ.

«хорошо»:

-представленная на ГИА работа по ДЭ выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ДЭ;

-доклад поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите работы по ДЭ дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

-на все поставленные по тематике работы по ДЭ вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

«удовлетворительно»:

-представленная на ГИА выпускная работа по ДЭ выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ДЭ;

-доклад не раскрывает в представленной к защите работы по ДЭ поставленной задачи и способов ее решения;

-на поставленные по тематике ДЭ вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированы;

-не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/ междисциплинарных курсов;

-отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

«неудовлетворительно»:

-представленная на ГИА работа по ДЭ выполнена в соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ДЭ;

-доклад не раскрывает в представленной к защите работы по ДЭ поставленной задачи и способов ее решения;

-студент не понимает вопросы, поставленные по тематике работы по ДЭ и не знает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранениирезультата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Приложение 1:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ):

1. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
2. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления закусок сложного ассортимента кухни с учетом видов и форм обслуживания.
3. Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.
4. Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
5. Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
6. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
7. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
8. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
9. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

10. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

11. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

12. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

13. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из творога сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

14. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из сыра сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

15. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

16. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

17. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

18. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

19. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

20. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

21. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

22. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

23. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента региональной кухни, с учетом видов и форм обслуживания.

24. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

25. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

26. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

27. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

28. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

29. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента, с учетом видов и форм обслуживания.

30. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.

31. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

32. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

33. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

34. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных десертов сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.

35. Организация работы структурного подразделения кафе.

36. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из дичи.

37. Организация работы структурного подразделения молодёжного кафе.

38. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы.

39. Оформление нормативно-технологической документации на кондитерское

изделие.

40. Организация работы структурного подразделения ресторана при гостинице.

41. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из грибов.

42. Оформление нормативно-технологической документации на хлебобулочное изделие.

43. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии.

44. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального мясного сырья.

45. Оформление нормативно-технологической документации на мучное хлебобулочное изделие.

46. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской.

47. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане

48. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке

49. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни

50. Усовершенствование технологии приготовления современных десертов

Приложение 2:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

В рамках реализации ФП «Профессионалитет» предусмотрено проведение демонстрационного экзамена профильного уровня.

Ключевые особенности демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» заключаются в следующем:

- экзамен проводится по решению образовательной организации, входящей в кластер, на основании заявлений выпускников;

- задания демонстрационного экзамена основываются на требованиях ФГОС СПО с учетом требований работодателей, входящих в кластер;

- в состав государственной экзаменационной комиссии обязательно включается представитель предприятия ООО «ЛесРесорт» (опорный работодатель кластера).

Разработчиком оценочных материалов для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» является ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (ИРПО). Разработчик формирует рабочие группы по разработке оценочных материалов с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, организует проведение экспертизы разработанных оценочных материалов специалистами федеральных учебно-методических объединений, представителей кластеров.

Не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА, разработанные комплекты оценочной документации для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» размещаются на официальном сайте ИРПО.

Для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам ФП «Профессионалитет» колледж до 1 ноября года, предшествующего году проведения ДЭ, выбирает один комплект оценочной документации из реестра по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

После выбора КОД колледж осуществляет предварительное распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности центра проведения демонстрационного экзамена, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения заданий по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Предварительное распределение экзаменационных групп учитывается при формировании заявки на проведение ДЭ.

Для организации работы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» в субъекте Российской Федерации определяется уполномоченная организация – региональный оператор, а также лицо, ответственное за все процессы и взаимодействие с федеральным оператором (далее – Координатор). Координатор назначается из числа сотрудников регионального оператора. Приказ о назначении регионального оператора и Координатора отправляется федеральному оператору не позднее 30 сентября года, предшествующего году проведения ДЭ.

В целях составления сводного графика проведения демонстрационного экзамена колледж в установленном федеральным оператором порядке не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, направляет заявку в электронном виде в адрес регионального оператора по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

До 10 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, региональные операторы направляют федеральному оператору в электронном виде сводные графики проведения демонстрационных экзаменов в образовательных организациях региона.

До 26 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, единый сводный

график проведения ДЭ в следующем году размещается на сайте федерального оператора.

В случае необходимости внесения корректировок в график региональный оператор не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения ДЭ, отправляет федеральному оператору уточненный график с обоснованием необходимости внести корректировки.

При составлении графика колледж учитывает, что длительность проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося и в соответствии с КОД.

Государственная экзаменационная комиссия создаётся колледжем по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГЭК для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» формируется из числа педагогических работников, ведущих специальные дисциплины, представителей работодателя ООО «ЛесРесорт», экспертов, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности.

За 2 месяца до начала демонстрационного экзамена колледжем формируется план мероприятий по подготовке к проведению демонстрационного экзамена, в том числе приказ об утверждении графика проведения демонстрационного экзамена, расписание демонстрационного экзамена с указанием времени проведения по экзаменационным группам.

Не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена ГЭК утверждает план проведения демонстрационного экзамена. В план включают:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Подготовка списка участников демонстрационного экзамена осуществляется колледжем на основе заявлений выпускников на прохождение ГИА в форме демонстрационного экзамена, а также согласий на обработку персональных данных. Обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Личные профили на соответствующей цифровой платформе федерального оператора

заполняются и подтверждаются не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт, а также региональный оператор, подтвердивший данные сведения.

Регистрация экзаменов в цифровой системе федерального оператора производится федеральным оператором на основе Сводного графика не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена в разрезе каждой сдающей экзаменационной группы с присвоением идентификационного номера.

Формирование экзаменационных групп в цифровой системе осуществляется региональным оператором не позднее чем за 21 календарный день до даты начала демонстрационного экзамена путем прикрепления экзаменуемых к конкретному зарегистрированному экзамену в соответствии с инструктивными материалами федерального оператора.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

на 2025-2026 учебный год

2025г.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ МО «Красногорский колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– Понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности Туризм и гостеприимство для социально-экономического и научно-технологического развития страны. – Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни ГБПОУ МО «Красногорский колледж».
Патриотическое воспитание
– Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность.
Духовно-нравственное воспитание
– Обладающий сформированными представлениями о значении и Туризм и гостеприимство знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре Туризм и гостеприимство. – Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

– Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности Туризм и гостеприимство. – Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли – Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. – Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. – Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. – Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.
Профессионально-трудовое воспитание
– Применяющий знания о нормах выбранной Туризм и гостеприимство, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой – Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. – Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. – Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. – Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. – Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. – Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание
– Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности.
– Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью. – Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. – Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие

сохранению и защите окружающей среды. – Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
Ценности научного познания
– Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии. – Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности – Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. – Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. – Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности – Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:
– Максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
– Чающих содержанию и задачам воспитания; - привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
– Инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности; – курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной,

художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
– Научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях; – Экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Модуль «Кураторство»

– Инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
– Организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии .

Модуль «Наставничество»

– Мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии .
– Организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии Туризм и гостеприимство.
– 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»

– Мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
– Встречи с известными представителями специальности.
– Круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности .
– Социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров Колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– Организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии /специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности .
– Размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью .
– Социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые – и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных – партнёров Колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, – патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.
– Оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п
– Размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в колледже.
– Оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха.
– Создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей – новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена.
– Совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики Колледжа (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
– Разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– Профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий профессии.
– Совместные мероприятия, посвященные Дню профессии.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции
Реализация социальных проектов по профессии/специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
Организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности»
Проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной

программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

Привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Мероприятия, посвященные Дню знаний	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместители директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, начальник отдела безопасности, заведующий структурным подразделением, социальные педагоги, классные руководители, преподаватели
2	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители
3	Мероприятия, посвященные Международному дню благотворительности	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители
4	Мероприятия, посвященные Международному дню глухих	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители
5	Посвящение е первокурсники	Обучающиеся 1- курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители
6			Сентябрь	Контроль: Заместитель директора по УПР, УР, УВР

	Введение в профессию (специальность).	Обучающиеся 1-х курсов		Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители
7	Международный день повара	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместители директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, начальник отдела безопасности, заведующий структурным подразделением, социальные педагоги, классные руководители, преподаватели
8	Организация социально-психологического тестирования обучающихся	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
9	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
10	Мероприятия, посвященные Дню учителя	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР Педагог организатор, социальный педагог.
11	Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (Татьянин день).	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители, преподаватели
12	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог,

	благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом			руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
13	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители
14	Мероприятия, посвященные международному женскому дню	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители
15	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	Март	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители
16	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Март	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
17				
	2. Кураторство			
1	Выборы в Студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместители директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
2	Организация работы Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР Проведение:

				Советник директора по воспитанию
3	Разговоры о важном	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители
3		Обучающиеся всех курсов		
4	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители
5	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ
6	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды
7	Мероприятия, посвященные Дню матери	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
	3. Наставничество	Обучающиеся всех курсов		
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, директора филиалов классные руководители, преподаватели
2	Мероприятия, посвященные Всероссийскому дню правовой помощи детям	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальные педагоги, классные руководители

	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, директора филиалов классные руководители, преподаватели
2	Мероприятия, посвященные Дню Гражданской обороны МЧС России	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, директора филиалов классные руководители, преподаватели
3	День народного единства	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	
4	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, директора филиалов классные руководители, преподаватели
5	Мероприятия, посвященные Международному дню толерантности	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением,
6	Мероприятия, посвященные Дню Государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по УПР, директора филиалов, классные руководители Контроль: Советник директора по воспитанию
7	Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, преподаватель-
8	Мероприятия, посвященные Международному дню инвалидов	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель волонтерской команды
9	Мероприятия, посвященные Дню добровольца (волонтера)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:

				Руководитель волонтерской команды
10	Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества.	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ, классные руководители
11	Мероприятия, посвященные Международному дню прав человека	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель обществознания
12	Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации.	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: преподаватель обществознания
13	Разговоры о важном.	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители
14	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели
13	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители

14	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и	Обучающиеся всех курсов	Январь	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
15	День памяти воинов-интернационалистов.	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители
16	Мероприятия, посвящённые Международному дню родного языка	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
17	Мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители
18	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
19	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: классные руководители, руководитель физического воспитания,

				преподаватели физической культуры
20	Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели астрономии, классные руководители, библиотекарь
21	Международный день памятников и исторических мест. Проведение акции облагораживание памятников	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Классные руководители
22	Проведение Дней открытых дверей	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УР, преподаватели, классные руководители
23	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватели истории
24	Мероприятия, посвященные Всемирному дню Земли	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение Классные руководители, преподаватели географии, биологии
25	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители

26	Мероприятия, посвященные Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов	Обучающиеся всех курсов	Май	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели
27	Мероприятия, посвященные Международному дню музеев	Обучающиеся всех курсов	Май	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, классные руководители
28	Разговоры о важном.	Обучающиеся всех курсов	Май	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители
29	Мероприятия, посвященные Всемирному дню без табака	Обучающиеся всех курсов	Май	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ
30	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа	Обучающиеся всех курсов	Май	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
31	Мероприятия, посвященные Международному дню защиты детей.	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватель русского

				языка и литературы
32	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
33	День семьи, любви и верности	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра
34	День военно-морского флота	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.09.2025 - День окончания Второй мировой войны День российской гвардии 08.09.2025 День Бородинского сражения русской армии под командованием М. И. Кутузова с французской армией 11.09.2025 День победы русской эскадры под командованием Ф. Ф. Ушакова у мыса Тендра 21.09.2025 День победы русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители

	битве			
2	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 105 лет Октябрьской революции 1917 года в России	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители
3	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители
4	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: День победы русской эскадры под командованием П.С. Нахимова над турецкой эскадрой у мыса Синоп День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой День взятия турецкой крепости Измаил русскими войсками под командованием А.В. Суворова	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, классные руководители
5	Мероприятия, посвящённые Международному дню родного языка	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
6	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.02.2025 День разгрома советскими войсками немецко - фашистских войск в	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители

	Сталинградской битве			
7	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 18.04.2025 День победы русских воинов князя Александра Невского над немецкими рыцарями на Чудском озере	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители
8	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий библиотекой, библиотекарь,
9	Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню, Дню русского языка	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватель русского языка и литературы
10	Мероприятия, посвященные Дню России	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели
11	Мероприятия, посвященные Дню памяти и скорби	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, Преподаватели истории
12	День семьи, любви и верности	Обучающиеся всех курсов	Июль	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра
13	День Государственного Флага Российской Федерации	Социальные сети	Июль	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра

14	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Социальные сети	Июль	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра
15	День российского кино	Социальные сети	Июль	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительские собрания	Родители обучающихся	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
2	Мероприятия, посвященные Дню отца	Родители обучающихся	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
3	Родительские собрания	Родители обучающихся	Декабрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
4	Родительские собрания	Родители обучающихся	Апрель	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители
	7. Самоуправление			
1	Организация работы Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Советник директора по воспитанию
2	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль:

				Советник директора по воспитанию
3	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра
4	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Контроль: Советник директора по воспитанию
5	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Январь	Контроль: Советник директора по воспитанию
	8. Профилактика и безопасность			
1	Организация социально-психологического тестирования обучающихся	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	
2	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся всех курсов	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители
3	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ

	безопасности; открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ			
4	Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ
5	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ
6	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, классные руководители
7	Мероприятия, посвященные Дню молодежи	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Участие в потоковых МК	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Контроль:

				Заместитель директора по УВР Проведение: Работодатели
2	МК от работодателей	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Работодатели
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Неделя профессий	Обучающиеся всех курсов		
2	Работа наставников	Обучающиеся всех курсов		

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.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;