МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования
Квалификация (и) выпускника
Повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 3 от 28.05.2025г.

Утверждено Приказом ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»: приказ № 67 от 28.05.2025г.

_____/ Худикова Н.Л./

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»

_____/_____/ _____
подпись

2025 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

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

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

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

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

Согласовано с работодателем
ООО «ВЕРСАЛЬ»

_____ _____
(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 202__ г.
М.П.

Согласовано с работодателем
ООО «ТАВРИЯ»

_____ Козачков С.П.
(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 202__ г.
М.П.

Содержание

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

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

− Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

− Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

− Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

− Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

− Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 №932);

− Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

− Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 №1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

− Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 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 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

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

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09марта 2022 г. № 113н

профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных(при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а так же внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством РФ порядке.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 года № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар ↔ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	33.010Кондитер; 33.011Повар; 33.014Пекарь	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4428	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	*2952*	*2557*
общепрофессиональный цикл	*562*	*415*
профессиональный цикл	*2354*	*2142*
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная *(при наличии*)	*1152* *900* *252*	*1152* *900* *252*
Вариативная часть образовательной программы		
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	*612*	*622*
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	*72*	*82*
ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	*58*	*28*
ОП.11цСаморазвитие в условиях цифровой экономики	*72*	*48*

ОП.12Основы дизайна в профессиональной деятельности	*36*	*52*
МДК.д.06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	*36*	*24*
МДК.д.06.02Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	*86*	*64*
Учебная практика	*72*	*72*
Производственная практика	*180*	*252*
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	*36*	
Всего	*2952*	*2557*

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»	A - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			B - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе B/02.4Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			C - Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады кондитеров

				С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			D - Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03/6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
2	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011Повар»	А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	*В/01.4* Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	*С/01.5* Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом *С/02.5* Организация работы бригады поваров *С/03.5* Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			D- Управление текущей деятельностью кухни организации питания	*D/01.6*Планирование процессов кухни, основного производства организации питания *D/02.6*Организация и координация процессов на кухне, основном

				производстве организации питания *D/03.6*Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания *D/04.6*Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
3	*33.014 Пекарь*	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01декабря 2015 года № 914н	*A* -Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря *B* –Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий C - Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей D - Управление текущей деятельностью	*A/01.3*Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места *A/02.3*Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий *B/01.4*Составление рецептуры 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 C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарейпродуктов, сырья, оборудования и инвентаря C/02.5 Организация работы бригады пекарей C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей D/01.6 Планирование процессов

			хлебобулочного производства	хлебобулочного производства D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Наименование вида деятельности	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
	ДПБ Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и работодателя ООО Лето
Размножение и выращивание дрожжей. Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции.	ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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 интерпретациии 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 информа-ции;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации

		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		понимать иописывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	**Умения:**

	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-
		водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с

		потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правилаутилизацииотходов;
		виды, назначение упаковочных материалов,

		способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема прдуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правилаповеркивесоизмерительногооборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознаватьнедоброкачественныепродукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-
		нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;
		техникапорционирования (комплек-
		тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		упакованныхполуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	том числе региональных;
		порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-
		струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;

		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной
		машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,

		безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том
		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правилаутилизацииотходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и

		сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить
		на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать

		бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты в соответствии

		с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления супов;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
		пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		готовить льезоны;
		закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов

		сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		– базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и вре-
		менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с
		горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения

		степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		замачивать сушеные;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и собственном соку;
		- жарить сырые и предварительно отваренные;
		- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать;
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;

		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру по-
		дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронныхизделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих

		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура

		подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,
		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные

		способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбиниро-
		вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
		формовать изделия из творога;
		жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
		жарить на плоской поверхности;
		жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской
		поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитыватьстоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;

		нормы, правилавзаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
		ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в

		состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовитьнапару;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитыватьстоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правиларазогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими

		требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими

		кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отвариватьмясныепродукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитыватьстоимость,
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для
		подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения

		готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды,

		инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правилаутилизациииотходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
		вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;

		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассероватьовощи, томатныепро-
		дуктыдлямаринадаовощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовитьпроизводныесоусамайонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определятьстепеньготовностисоусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживатьтемпературуподачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;

		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температураподачисоусов;
		правилахраненияготовыхсоусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		прослаиватькомпонентысалата;
		смешиватьразличныеингредиентысалатов;
		заправлятьсалатызаправками;
		доводитьсалатыдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживатьтемпературуподачисалатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитыватьстоимость,
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептическиеспособыопределенияготовно

		сти;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для

		приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовитьквашенуюкапусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршироватьшляпкигрибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения с овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводитьдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранитьбутерброды, холодныезакуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитыватьстоимость;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им

		помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности
		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		вынимать рыбное желе из форм;
		доводитьдовкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из

		рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитыватьстоимость,
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультироватьпотребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		снимать кожу с отварного языка;
		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		украшать и заливать мясные продукты порциями;
		вынимать готовое желе из форм;
		доводитьдовкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса,

		мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи,

		контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных
		и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правилаутилизациииотходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых
		продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливатьароматическиевещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные

		способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-
		том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовитьсладкиесоусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекатьфрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливатьжелатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводитьдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:

		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правилаобщения с потребителя-
		ми;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими

		требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливатьароматическиевещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовитьсладкиесоусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводитьдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливатьароматическиевещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовитьлимонады;

		готовитьхолодныеалкогольныенапитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливатьпряностидлянапитков;
		определятьстепеньготовностинапитков;
		доводитьихдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методыприготовленияхолодных
		напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептическиеспособыопределенияготовно

		сти;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливатьароматическиевещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		завариватьчай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью

		кофемашины;
		готовитькофенапеске;
		обжариватьзернакофе;
		варитькакао, горячийшоколад;
		готовитьгорячиеалкогольныенапитки;
		подготавливатьпряностидлянапитков;
		определятьстепеньготовностинапитков;
		доводитьихдовкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептическиеспособыопределенияготовности;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов
		ехникапорционирования, варианты оформления

		горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		правиларасчета с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		– техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный

		инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ в кондитерском цехе;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правилаутилизацииотходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
		порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских

		изделий;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-
		сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
		готовитьжеле;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды,

		уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовитьжженыйсахар;
		готовитьпосыпки;
		готовитьпомаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		организовыватьхранениеотделочныхполуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептическиеспособыопределенияготовно

		сти;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-
		ний по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливатьпродукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливатьначинки, фарши;
		подготавливатьотделочныеполуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных

		изделий и хлеба;
		проводитьоформлениехлебобулочныхизделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливатьпродукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического

		оборудования;
		подготавливатьначинки, отделочныеполуфабрикаты;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методыприготовлениямучных
		кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения

		готовности выпеченных изделий;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для

		приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливатьпродукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдатьвыходприпорционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитыватьстоимость,
		владетьпрофессиональнойтерминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке.
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	**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.
		Составление заявок на полуфабрикаты ипродукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.
		Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.
		Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
		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 и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
		Применять приемы смешанной закваски.
		Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
		Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
		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.
		Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов.
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.
		Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.
		Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.

Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 2.1 Приготовление теста ПК 2.2 Разделка теста ПК 2.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 2.4 Укладка и упаковка готовой продукции	**Навыки:**
		Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.
		Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.
		Замешивание и формовка теста вручную.
		Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.
		Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
		Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.
		Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
		Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.
		Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.
		Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.
		Умения:
		Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе.
		Применять различные способы замесов.
		Определять дефекты теста.
		Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции.
		Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
		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.
		Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий.
		Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
		Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.
		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, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
		Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.
		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.
Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками:
		Уметь: – Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой – Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

		– Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации – Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации – Работать в графических редакторах – Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения – Работать с текстовым редактором – Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет – Размещать мультимедийные объекты в информационных системах – Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы
		Знать: – Виды технических носителей информации – Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации – Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации – Принципы организации информационных баз данных – Характеристики и распространенные форматы графических файлов – Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации – Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки и хранения информации
	ПК. 3.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности	Владеть навыками: □ Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации

	предприятий туризма и сферы услуг	□ Ведения реестра документированных сфер деятельности Уметь: □ Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации Знать: □ Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами □ Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации □ Принципы организации информационных баз данных □ Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации
	ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками: □ Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Уметь: □ Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных

		сфер деятельности организации Знать: □ Специализированное программное обеспечение □ Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности □ Методы представления информации □ Принципы, методы формирования отчетности □ Основы статистики □ Организационная структура и филиалы организации
	ПК. 3.4. Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	Владеть навыками: □ Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей □ Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Уметь: □ Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) □ Проводить оформление счета для оплаты □ Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах □ Предоставлять счет гостям организации питания □ Принимать оплату в наличной и безналичной формах □ Оформлять возврат оформленных платежей □ Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Знать: □ Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания □ Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания □ Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов □ Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты □ Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания □ Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств □ Правила возврата платежей

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/02.03

		разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		руководством повара	
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление	ТФ В/02.04

		творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		блюд, напитков и кулинарных изделий	
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03

		яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	33.011 Повар	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03

		закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.,	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010 Кондитер	**ОТФ А** Изготовление теста, полу-фабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010 Кондитер	**ОТФ А** Изготовление теста, полу-фабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3

		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010 Кондитер	**ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.011 Повар	**ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04

	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010 Кондитер	**ОТФ А** Изготовление теста, полу-фабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.010 Кондитер	**ОТФ А** Изготовление теста, полу-фабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3
			33.014 Пекарь	**ОТФ В**	ТФ В/01.4

				Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014 Пекарь	**ОТФ В** Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 ТФ В/03.4 ТФ В/04.4 ТФ В/05.4
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	33.010 Кондитер	**ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010 Кондитер	**ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	ТФ В/02.4

				ассортимента	
ВД по запросу работодателя	ВД 1 Размножение и выращивание дрожжей.	ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	33.014 Пекарь	**ОТФ А** Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	ТФ В/01.4 ТФ В/02.4 ТФ В/03.4 ТФ В/04.4
	ВД 2Приготовление теста.	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать	33.014 Пекарь	**ОТФ А** Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	ТФ В/01.4 ТФ В/02.4 ТФ В/03.4

		оборудование для приготовления теста.		**ОТФС**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 ТФ С/02.5
	ВД 3 Разделка теста	ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных	33.014 Пекарь	**ОТФ А** Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	ТФ В/03.4

		кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.		**ОТФС**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5
	ВД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых	33.014 Пекарь	**ОТФ А** Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	ТФ В/04.4

		хлебобулочных изделий. ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.		**ОТФС**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5
	ВД 5 Укладка и упаковка готовой продукции.	ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	33.014 Пекарь	**ОТФ В** Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. **ОТФС**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ В/05.4 ТФ С/02.5 ТФ С/03.5

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																								
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	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	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5
О.00	**Общеобразовательный цикл**																																									
ОД.01	Русский язык	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о		о	о	о																								
ОД.02	Литература	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о		о	о	о																								
ОД.03	Иностранный язык	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о					о	о				о	о																	
ОД.04	Математика	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о					о	о				о	о																	
ОД.05	История	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о					о	о				о	о																	
ОД.06	Физическая культура	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о					о	о				о	о																	
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о					о	о				о	о																	
ОД.08	География	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.09	Физика	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.10	Биология	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.11	Химия	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.12	Информатика	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.13	Обществознание	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОД.14	Индивидуальный проект	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о	о	о	о				о																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	о	о		о	о				о		о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	о		о	о	о				о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	о	о		о	о				о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	о	о		о	о				о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	о	о	о						о			о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.06	Охрана труда	о	о	о	о	о				о				о	о	о	о	о	о																						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		о	о	о	о	о			о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	о	о	о	о	о				о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																						
ОП.09	Физическая культура	о	о	о	о	о	о	о	о	о																																
ОП.10	Основы дизайна в профессиональной деятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																																

ОП.11ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	о	о	о	о	о		о	о																					о	о	о	о	о					
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	о	о	о	о	о		о	о																					о	о	о	о	о					
П.00	**Профессиональный цикл**																																						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	о	о	о	о	о		о	о		о	о	о	о																									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	о	о	о	о	о		о	о		о	о	о	о																									
УП.01	Учебная практика	о	о	о	о	о		о	о		о	о	о	о																									
ПП.01	Производственная практика	о	о	о	о	о		о	о		о	о	о	о																									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	о	о	о	о	о		о	о							о	о	о	о																			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о		о	о							о	о	о	о																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															о	о	о	о																			
УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о				о						о	о	о	о																			
ПП.02	Производственная практика	о	о	о	о	о				о						о	о	о	о																			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	о	о	о	о	о				о										о				о	о	о	о											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о				о										о				о	о	о	о											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о				о										о				о	о	о	о											
УП.03	Учебная практика																			о				о	о	о	о											
ПП.03	Производственная практика	о		о	о	о	о	о	о	о										о				о	о	о	о											
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	о		о	о	о	о	о	о	о																				о	о	о	о	о					

| | | |

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы в академических часах		Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч	Вариативная часть, ак.ч	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2		3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**646**	**1394**	**0**	**32**	**50**	**0**	**0**	**396**	**376**	**268**	**256**	**86**	**94**
ОД.01	Русский язык	э	72	26	66	0	0	6			42	30				
ОД.02	Литература	дз	108	26	106	0	0	2			36	40	32			
ОД.03	Иностранный язык	дз	144	142	142	0	0	2			36	40	32	36		
ОД.04	Математика	э	232	30	226	0	0	6			40	52	62	78		

Активац
Чтобы акти

ОД.05	История	э	136	20	130	0	0	6			34	34	34	34		
ОД.06	Физическая культура	дз	72	70	70	0	0	2			36	36				
ОД.07	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	66	66	0	0	2			32	36				
ОД.08	География	дз	72	18	70	0	0	2					36	36		
ОД.09	Физика	дз	108	24	106	0	0	2							50	58
ОД.10	Биология	э	72	32	66	0	0	6			36	36				
ОД.11	Химия	э	144	42	138	0	0	6			36	36	36	36		
ОД.12	Информатика	э	176	138	138	0	32	6			68	36	36	36		
ОД.13	Обществознание	дз	72	12	70	0	0	2							36	36
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**562**	**415**	**422**	**0**	**96**	**32**	**324**	**238**	**162**	**90**	**0**	**0**	**166**	**144**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	36	26	26	0	6	2	36	0	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	36	26	26	0	6	2	36	0	36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	108	84	84	0	20	6	36	72	54	54				

Активац
Чтобы акти

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	36	26	26	0	6	2	36	0						36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	36	26	26	0	6	2	36	0		36				
ОП.06	Охрана труда	дз	36	26	26	0	6	2	36	0	36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	26	26	0	6	2	36	0					36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	26	26	0	6	2	36	0					36	
ОП.09	Физическая культура	дз	36	21	28	0	6	2	36	0					36	
ОП.10*	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	дз	58	48	48	0	8	2	0	58					58	
ОП.11ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	э	72	52	52	0	14	6	0	72						72
ОП.12*	Основы дизайна в профессиональной деятельности	дз	36	28	28	0	6	2	0	36						36
П.00	**Профессиональный цикл**		**2354**	**2142**	**882**	**1194**	**196**	**124**	**1980**	**374**	**54**	**398**	**344**	**608**	**360**	**590**
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов															

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	54	42	42	0	10	2	54	0	54					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	182	140	140	0	36	6	182	0		182				
УП.01	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	6	36	0		36				
ПП.01	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0		144				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**416**	**402**	**186**	**204**	**42**	**20**	**416**	**0**	**0**	**36**	**344**	**36**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	36	28	28	0	6	2	36	0		36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	200	158	158	0	36	6	200	0			200			

Активац
Чтобы акти

УП.02	Учебная практика	дз	36	72	0	66	0	6	36	0			36			
ПП.02	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0			108	36		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**356**	**314**	**134**	**168**	**34**	**20**	**356**	**0**	**0**	**0**	**0**	**356**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	36	28	28	0	6	2	36	0				36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	140	106	106	0	28	6	140	0				140		
УП.03	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	6	36	0				36		
ПП.03	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0				144		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**396**	**362**	**146**	**204**	**26**	**20**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**	**180**	**0**

Активац
Чтобы акти

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз	40	30	30	0	8	2	40	0				40		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	140	116	116	0	18	6	140	0				140		
УП.04	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	6	72	0				36	36	
ПП.04	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144						144	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**396**	**362**	**146**	**204**	**26**	**20**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**216**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	40	30	30	0	8	2	40	0					40	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	140	116	116	0	18	6	140	0					140	

Активац
Чтобы акти
параметра

УП.05	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	6	72	0						72
ПП.05	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144							144
ПМ.06*	**Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий**		**374**	**340**	**88**	**246**	**22**	**24**	**0**	**374**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**374**
МДК.д 06.01	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	дз	36	24	24	0	6	6	0	36						36
МДК.д.06.02	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	э	86	64	64	0	16	6	0	86						86
УП.06	Учебная практика	дз	72	72	0	72	0	6	0	72						72

Активац

УП.06	Учебная практика	дз	72	72	0	72	0	6	0	72						72
ПП.06	Производственная практика	дз	180	180	0	174	0	6	0	180						180
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.**		**36**						36							36
	Объем образовательной программы в академических часах		**4428**	**3203**	**2698**	**1194**	**324**	**206**	**2340**	**612**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	72	1	ООО «ВЕРСАЛЬ»
2.	ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	58	2	Для углубления и расширения знаний
3.	ОП.11 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	2	Для углубления и расширения знаний
4.	ОП.12 Основы дизайна в профессиональной деятельности	36	1	ООО «Версаль»
5.	МДК.06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	36	1	ООО «Таврия»
6.	МДК.06.02 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	86	1	ООО «Таврия»
7.	Учебная практика	72	1	ООО «Таврия»
8.	Производственная практика	180	1	ООО «Таврия»
Итого		612		

5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Приготовление и подготовка креализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарных изделийразнообразногоассортимента	ПМ.01	144		Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный	Шефповар

					миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для	

					темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
2.	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразногоассортимента	ПМ02	144		Горячий цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;	Шефповар

					Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;	

					Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
3.	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразногоассортимента	ПМ03	144		Овощной цех, Холодный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный	Шефповар

					шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для	

					тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	

4.	Приготовление,оформлениеиподготовка к реализации холодных игорячихсладкихблюд,десертов, напитков разнообразногоассортимента	ПМ04	144		Холодный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с	Шефповар

					дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для	

					карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ05	144		Пекарский цех Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый,	Шефповар

					плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с	

					деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	
6.	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПМ.06	180		Пекарский цех Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками:	Шефповар

					прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственны	

					й стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	

5.4. Календарный учебный график прилагается



Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	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.	нед.	
1 курс	*36*	*1296*	*17*	*612*	*19*	*684*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*5*	*180*	*0*	*0*	*5*	*180*	*0*	*0*	*11*	*1476*
2 курс	*30*	*1080*	*13*	*468*	*17*	*612*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*11*	*396*	*4*	*144*	*7*	*252*	*0*	*0*	*11*	*1476*
3 курс	*23*	*828*	*12*	*432*	*11*	*396*	*1*	*36*	*1*	*36*	*0*	*0*	*18*	*648*	*5*	*180*	*13*	*468*	*1*	*36*	*2*	*1476*
Всего	*89*	*3204*	*42*	*1512*	*47*	*1692*	*5*	*180*	*3*	*108*	*2*	*72*	*34*	*1224*	*9*	*324*	*25*	*900*	*1*	*36*	*24*	*4428*

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю); к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
реализуется, в том числе на рабочих местах
ООО «Рибера»
ООО «Мрия»
ООО «Версаль»
ООО «Таврия»
ООО «Евпатория-Крым-Курорт»
ИП Якубов
ИП Ткаченко Н.В., при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; *требования к проведению 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.

Специальные помещения представляют собой учебные аудиториидля проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Технического оснащения и организации рабочего места.
Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;

Лаборатории:

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

Учебный кондитерский цех.

Микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские: учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

ООО «Рибера»

ООО «Мрия»

ООО «Версаль»

ООО «Таврия»

ООО «Евпатория-Крым-Курорт»

ИП Якубов

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 95320,00 рублей в год.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**»**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

… ***..... Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
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
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

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в	– 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	- подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ- – водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,	выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила	

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования	

	технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2	– распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и – сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; –	– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, – складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	– соблюдать правила сочетаемости,	– требования охраны труда, пожарной	– приготовления полуфабрикатов для

	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова- – нии рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать	безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения – упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника	блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать – потребителей, оказывать им помощь в выборе	общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи,	– приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке –	

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	182	182
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	46	46
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	*36*	*36*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме дифференцированного зачета	20	20
Всего	**416**	**416**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	**54**	**42**	**42**	42	-	**10**		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**182**	**140**	**140**	140	-	**36**		
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**20**		*8*				*6*	*6*
	Всего:	***416***	**362**	***182***	***182***	**-**	***46***	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				**362/362**	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.				**54/42**	
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**			**8**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**6**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	С.р.1	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	С.р.2	2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	С.р.3	2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической			**2**	

	литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.				
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**			**14**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**12**	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке.	С.р.1	2	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Организация процесса овощей. механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	С.р.2	2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	Оформить отчёт	2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	Оформить отчёт	2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	Оформить отчёт	2	
	17 18	***Практическое занятие 9.*** Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	Оформить отчёт	2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	**Содержание**			**14**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**12**	
	19 20	***Практическое занятие 10.*** Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.		2	

полуфабрикатов из них	21 22	***Практическое занятие 11.*** Требования к организации рабочих мест. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Правила безопасной организации работ.		2	
	23 24	***Практическое занятие 12.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		2	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.		2	
	27 28	***Практическое занятие 14.*** Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		2	
	29 30	***Практическое занятие 15.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**			**16**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**12**	
	31 32	***Практическое занятие 16.*** Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2	
	33 34	***Практическое занятие 17.*** Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2	
	35 36	***Практическое занятие 18.*** Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к		2	

		организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			
	37 38	***Практическое занятие 19.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		2	
	39 40	***Практическое занятие 20.*** Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		2	
	41 42	***Практическое занятие 21.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		2	
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.		**4**	
Промежуточная аттестация по МДК 01.01				**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**182/140**	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**182/140**	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	**Содержание**			**40**	ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**36**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.		2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.		2	

	7 8	***Практическое занятие 4.*** Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение.		2	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** 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. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий перед упаковкой на вынос.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Хранение полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим.		2	
	17 18 19 20	***Лабораторная работа 1.*** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.		4	
	21 22 23 24	***Лабораторная работа 2.*** Обработка и нарезка корнеплодов. Обработка, нарезка корнеплодов.		4	
	25	***Лабораторная работа 3.*** Обработка, нарезка плодовых, капустных,		4	

	26 27 28	луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.			
	29 30 31 32	***Лабораторная работа 4.*** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.		4	
	33 34 35 36	***Лабораторная работа 5.*** Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).		4	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Тема 2.2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**			**20**	ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий			**16**	
	37 38	***Практическое занятие 9.*** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.		2	
	39 40	***Практическое занятие 10.*** Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		2	
	41 42	***Практическое занятие 11.*** Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности условия и сроки хранения обработанной рыбы.		2	

	43 44	***Практическое занятие 12.*** Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности условия и сроки хранения обработанной рыбы.		2	
	45 46	***Практическое занятие 13.*** Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		2	
	47 48 49 50 51 52	***Лабораторная работа 6.*** Обработка рыбы с костным скелетом.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**			**28**	ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий			**24**	
	53 54	***Практическое занятие 14.*** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		2	
	55 56	***Практическое занятие 15.*** 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 без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		2	
	57 58	***Практическое занятие 16.*** Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2	
	59 60 61	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		6	

	62 63 64				
	65 66 67 68 69 70	***Лабораторная работа 8.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		6	
	71 72 73 74 75 76	***Лабораторная работа 9.*** Обработка нерыбного водного сырья.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**			**20**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий			**14**	
	77 78	***Практическое занятие 17.*** Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		2	
	79 80	***Практическое занятие 18.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.		2	
	81 82	***Практическое занятие 19.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш говядины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастей туши говядины.		2	

	83 84	***Практическое занятие 20.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш баранины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастей туши баранины.		2	
	85 86	***Практическое занятие 21.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш свинины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастей туши свинины.		2	
	87 88	***Практическое занятие 22.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш телятины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши телятины.		2	
	89 90	***Практическое занятие 23.*** Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**			**34**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий			**28**	
	91 92	***Практическое занятие 24.*** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		2	
	93 94	***Практическое занятие 25.*** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	95	***Практическое занятие 26.*** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса		2	

	96	баранины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	97 98	***Практическое занятие 27.*** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	99 100	***Практическое занятие 28.*** Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	101 102 103 104 105 106	***Лабораторная работа 10.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		6	
	107 108 109 110 111 112	***Лабораторная работа 11.*** Приготовление полуфабрикатов из натурально - рубленой мясной массы.		6	
	113 114 115 116 117 118	***Лабораторная работа 12.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса,мясных продуктов. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы,	**Содержание**			**14**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК
	В том числе практических и лабораторных занятий			**8**	

дичи, кролика	119 120	***Практическое занятие 29.*** Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности.		2	09; ОК 10
	121 122	***Практическое занятие 30.*** Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности.		2	
	123 124	***Практическое занятие 31.*** Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика. Оценка качества и безопасности.		2	
	125 126	***Практическое занятие 32.*** Методы обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			**20**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий			**14**	
	127 128	***Практическое занятие 33.*** Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	129 130 131 132	***Лабораторная работа 13.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.		4	

	133 134 135 136	***Лабораторная работа 14.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		4	
	137 138 139 140	***Лабораторная работа 15.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		4	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашнейптицы, дичи, кролика. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Промежуточная аттестация по МДК 01.02				**6**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы;			**36**	

полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),	**144**	

упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего	**416**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики

ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. по-собие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реа-лизуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продук-цию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электрон-ный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением са-нитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Элек-тронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного 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

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	

	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практике; -заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -заданий экзамена по модулю;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной	

деятельности	информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

….. ***Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности *«*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*».*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
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
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

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых

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

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

	бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК. 2.5	подбирать в соответствии с технологическими	правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого

	требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;	оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;	

	соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК. 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями

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

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

	полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК. 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда,	требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	

	кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК. 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней	основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий,	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

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

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	186	186
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	42	-
Практика, в т.ч.:	180	180

учебная	*36*	*36*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета	20	20
Всего	**416**	**402**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**36**	**28**	**28**	28	-	**6**		
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**200**	**158**	**158**	158	-	**36**		
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**20**		*8*				*6*	*6*
	Всего:	***416***	**402**	***186***	***186***	**-**	***42***	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				**36/28**	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				**36/28**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**			**8**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05;ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			6	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	Л. 1 Стр. 8-19	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**			**7**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05;ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**6**	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного		2	

		использования, правила ухода за ними. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.			
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**			**9**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05;ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**8**	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.		2	
	17 18	***Практическое занятие 9.*** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		2	

	19 20	***Практическое занятие 10.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**1**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**			**10**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05;ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**8**	
	21 22	***Практическое занятие 11.*** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		2	
	23 24	***Практическое занятие 12.*** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2	
	27	***Практическое занятие 14.***		2	

	28	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.			
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	
Промежуточная аттестация по МДК 02.01				**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				**200/158**	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				**200/158**	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**			**2**	ПК 2.2 ОК 01-ОК 05;ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**2**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.		2	
Тема 2.2.	**Содержание**			**6**	ПК 2.2

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**			**6**	ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09;
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		2	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного	**Содержание**			**20**	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**20**	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и		2	

ассортимента		сроки хранения.			
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	15 16	***Практическое занятие 8.*** Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		2	
	17 18 19 20 21 22	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.		6	
	23 24	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		6	

	25 26 27 28	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов			
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
	Содержание			**18**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**14**	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	29 30	***Практическое занятие 9.*** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.		2	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	31 32	***Практическое занятие 10.*** Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.		2	
	33	***Практическое занятие 11.*** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного		2	

	34	основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.			
	35 36	***Практическое занятие 12.*** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		2	
	37 38	***Практическое занятие 13.*** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.		2	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	39 40	***Практическое занятие 14.*** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		2	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	41 42	***Практическое занятие 15.*** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам			**4**	

	учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.				
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**			**22**	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**16**	
	43 44	***Практическое занятие 16.*** Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.		2	
	45 46	***Практическое занятие 17.*** Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		2	
	47 48	***Лабораторная работа 3.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов.		6	

	49 50 51 52				
	53 54 55 56 57 58	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощных масс.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**			**28**	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**22**	
	59 60	***Практическое занятие 18.*** Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их		2	

		кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			
	61 62 63 64 65 66	***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых.		6	
	67 68 69 70 71 72	***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.		6	
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	73 74	***Практическое занятие 19.*** Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости		2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09

		продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	75 76 77 78 79 80	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра.		6	

	Самостоятельная работа при изучении темы 2.10, 2.11 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**			**10**	ПК 2.6 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**8**	
	81 82	***Практическое занятие 20.*** Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2	
	83 84 85	***Лабораторная работа 8.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		6	

	86 87 88				
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**			**38**	ПК 2.7 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**32**	
	89 90	***Практическое занятие 20.*** Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		2	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	91 92	***Практическое занятие 21.*** Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).		2	
	93	***Практическое занятие 22.*** Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных		2	

	94	(основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.			
	95 96	***Практическое занятие 23.*** Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2	
	97 98 99 100 101 102	***Лабораторная работа 9.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.		6	
	103 104 105 106	***Лабораторная работа 10.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.		6	

	107 108				
	109 110 111 112 113 114	***Лабораторная работа 11.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной натурально - рубленной и котлетной масс.		6	
	115 116 117 118 119 120	***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.13, 2.14 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**6**	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	**Содержание**			**26**	ПК 2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**26**	

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	121 122	***Практическое занятие 24.*** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		2	
Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	123 124	***Практическое занятие 25.*** Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).		2	
	125 126	***Практическое занятие 26.*** Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		2	
	127 128	***Практическое занятие 27.*** Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2	

	125 126 127 128 129 130	***Лабораторная работа 13.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.		6	
	131 132 133 134 135 136	***Лабораторная работа 14.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.		6	
	137 138 139 140 141 142	***Лабораторная работа 15.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной натурально - рубленной и котлетной масс.		6	
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			**28**	ПК 2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**22**	
	143	***Практическое занятие 28.*** Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи,		2	

	144	кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		
	145 146	***Практическое занятие 29.*** Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	147 148 149 150 151 152	***Лабораторная работа 16.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		6

	153 154 155 156 157 158	***Лабораторная работа 17.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленных масс домашней птицы, дичи, кролика.		6	
		Самостоятельная работа при изучении темы 2.15, 2.16, 2.17 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.		**6**	
Промежуточная аттестация по МДК 02.02				**6**	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,			**36**	

производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**144**	

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего	**416**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики

ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. по-собие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реа-лизуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продук-цию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электрон-ный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением са-нитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Элек-тронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного 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

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораорных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

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

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

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

…..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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
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 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для

	хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные про-дукты для маринада овощного; доводить до требуемой	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 3.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

	закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК. 3.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных	региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК. 3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	

	дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

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	134
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	34	-
Практика, в т.ч.:	168	138
учебная	*36*	*36*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме дифференцированного зачета	20	20
Всего	**356**	**314**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, закусок	**36**	**28**	**28**	28	-	**6**		
ПК 3.1., 3.2	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**140**	**106**	**106**	106	-	**28**		
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	**144**	**138**						**144**
	Промежуточная аттестация	**20**		*8*				*6*	*6*
	Всего:	***356***	**314**	***134***	***134***	**-**	***34***	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, закусок				**36/28**	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, закусок				**36/28**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**			**8**	ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий			6	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	Л. 1 Стр. 8-19	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	**Содержание**			**26**	ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**22**	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным		2	

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.			
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		2	
	17 18	***Практическое занятие 9.*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, хлеборезки.		2	
	19 20	***Практическое занятие 10.*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: аппарата для вакуумирования.		2	
	21 22	***Практическое занятие 11.*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.		2	
	23 24	***Практическое занятие 12.*** Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).		2	

	25 26	***Практическое занятие 13.*** Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		2	
	27 28	***Практическое занятие 14.*** Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		2	
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.		**4**	
Промежуточная аттестация по МДК 03.01				**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**140/106**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**			**12**	ПК 3.2 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**12**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.		2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения,кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** 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	

	7 8	***Практическое занятие 4.*** Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		2	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных заправок.		2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**			**38**	ПК 3.3 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**38**	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.		2	
	17 18	***Практическое занятие 9.*** Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.		2	
	19 20	***Практическое занятие 10.*** Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		2	
	21 22	***Практическое занятие 11.*** Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		2	

	23 24	***Практическое занятие 12.*** 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	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.		2	
	27 28 29 30 31 32	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
	33 34 35 36 37 38	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
	39 40 41 42	***Лабораторная работа 3.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	

	43 44				
	45 46 47 48 49 50	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет, винегрет с сельдью). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**			**44**	ПК 3.4 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**30**	
	51 52	***Практическое занятие 14.*** Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2	
	53 54	***Практическое занятие 15.*** Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2	
	55 56	***Практическое занятие 16.*** Ассортимент холодных закусок из рыбы. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2	

	57 58	***Практическое занятие 17.*** Ассортимент холодных закусок из мяса. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2	
	59 60	***Практическое занятие 18.*** Ассортимент холодных закусок из птицы. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2	
	61 62	***Практическое занятие 19.*** 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	
	63 64	***Практическое занятие 20.*** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		2	
	65 66	***Практическое занятие 21.*** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		2	
	67 68	***Практическое занятие 22.*** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		2	
	69 70	***Практическое занятие 23.*** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		2	
	71 72	***Практическое занятие 24.*** Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		2	

	73 74	***Практическое занятие 25.*** Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в 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». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		2	
	75 76 77 78 79 80	***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1, 2.2, 2.3. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**14**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**			**40**	ПК 3.5 ОК 01-ОК 03, ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**26**	
	81 82	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		2	
		Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы,		2	

	83 84	нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.			
	85 86	***Практическое занятие 11.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).		2	
	87 88	***Практическое занятие 12.*** Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		2	
	89 90 91 92 93 94	***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
	95 96 97 98	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	

	99 100				
	101 102 103 104 105 106	***Лабораторная работа 8.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6	
		Самостоятельная работа при изучении темы 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.		**14**	
Промежуточная аттестация по МДК 03.02				**6**	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				**36**	

7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика **Виды работ:** 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	**144**	

12. 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. 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 14. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 17. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 18. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего	**356**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики

ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. по-собие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реа-лизуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продук-цию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электрон-ный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением са-нитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Элек-тронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного 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

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполне-ния: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хране-ние холодных соусов, за-правок разнообразного ас-сортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ас-сортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, хо-лодных закусок разнооб-разного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти-мента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной	

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассорти-мента	кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом	**Текущий контроль:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практике; -заданий для самостоятельной работы

	шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать	-адекватность, применения средств информатизации и информационных	

информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

…..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности *«*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
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
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 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

	оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	материалов

	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать,	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные	для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих	подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК. 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя	

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	146	146
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	*72*	*72*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета МДК 04.02 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме дифференцированного зачета	20	20
Всего	**396**	**362**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.	**40**	**30**	**30**	30	-	**8**		
ПК 4.2.-4.5 ОК1-7, 9	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.	**140**	**116**	**116**	116	-	**18**		
ПК 4.1-4.6	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1-4.6	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**20**		*8*				*6*	*6*
	Всего:	***396***	**362**	***146***	***146***	**-**	***40***	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.				**40/30**	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.				**40/30**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**			**10**	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02,
	В том числе практических и лабораторных занятий			**6**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	Л. 1 Стр. 8-19	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**			**28**	ПК 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**24**	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		2	

холодных и горячих десертов, напитков		ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.		2	
	17 18	***Практическое занятие 9.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента.		2	
	19 20	***Практическое занятие 10.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента.		2	
	21 22	***Практическое занятие 11.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.		2	
	23 24	***Практическое занятие 12.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.		2	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования,		2	

		производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд.			
	27 28	***Практическое занятие 14.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных напитков.		2	
	29 30	***Практическое занятие 15.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих напитков.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Промежуточная аттестация по МДК 04.01				**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.				**140/116**	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.				**140/116**	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**			**12**	ПК 4.2, 4.5 ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**12**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		2	

	5 6	***Практическое занятие 3.*** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.		2	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, кремаЪ.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** 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, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2	

	17 18 19 20 21 22	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		6	
	23 24 25 26 27 28	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**			**38**	ПК 4.1, 4.3 ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**38**	
	29 30	***Практическое занятие 9.*** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2	
	31 32	***Практическое занятие 10.*** Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		2	
	33	***Практическое занятие 11.*** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка		2	

	34	в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).			
	35 36	***Практическое занятие 12.*** Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		2	
	37 38	***Практическое занятие 13.*** Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2	
	39 40 41 42 43 44	***Лабораторная работа 3.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, штруделя).		6	
	45 46 47 48 49	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).		6	

	50				
	51 52 53 54 55 56	***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**			**44**	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 02 ОК 01- ОК 03, ОК 05,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**30**	
	57 58	***Практическое занятие 14.*** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Прав ила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		2	
	59 60	***Практическое занятие 18.*** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2	
	61 62	***Практическое занятие 19.*** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады.). Варианты подачи холодных напитков.		2	
	63 64	***Практическое занятие 20.*** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, компоты.). Варианты подачи холодных напитков.		2	
	65 66	***Практическое занятие 21.*** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.		2	

	67 68	***Практическое занятие 22.*** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		2	
	69 70	***Практическое занятие 23.*** Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		2	
	71 72	***Практическое занятие 24.*** Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.		2	
	73 74 75 76 77 78	***Лабораторная работа 6.*** Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.		6	
	79 80 81 82 83 84	***Лабораторная работа 6.*** Технология приготовления холодных напитков (лимонады, смузи, коктейлиВарианты подачи холодных напитков.		6	

	85 86 87 88 89 90	***Лабораторная работа 6.*** Технология приготовления холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1, 2.2, 2.3. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**14**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**			**40**	ПК 4.4 ПК 4.2, ОК 01,ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**26**	
	91 92	***Практическое занятие 25.*** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2	
	93 94	***Практическое занятие 26.*** Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		2	
	95 96	***Практическое занятие 27.*** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2	

	97 98	***Практическое занятие 28.*** Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		2	
	99 100	***Практическое занятие 29.*** Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2	
	101 102	***Практическое занятие 30.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.		2	
	103 104 105 106 111 112	***Лабораторная работа 7.*** технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Варианты подачи горячих напитков.		6	
	113 114	***Лабораторная работ 8.*** технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков.		4	

	115 116				
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**14**	
Промежуточная аттестация по МДК 04.02				**6**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального			**72**	

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар-тами 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 чи-стоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**144**	

(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно-сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порцио-нирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего	**396**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики

ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. по-собие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реа-лизуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продук-цию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электрон-ный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением са-нитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Элек-тронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[1]
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполне-ния: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения	

	работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	**Текущий контроль:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практике; -заданий для

	-разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать	-адекватность, применения средств информатизации и информационных	

информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

…..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
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
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 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных,	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их

	и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на	хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

	с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения,	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	ориентированная на потребителя	
ПК 5.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста:	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК. 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских

	пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		

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	146	146
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	216	180
учебная	*72*	*36*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме дифференцированного зачета	20	20
Всего	**396**	**362**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**40**	**30**	**30**	30	-	**8**		
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**140**	**116**	**116**	116	-	**18**		
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**20**		*8*				*6*	*6*
	Всего:	***396***	**362**	***146***	***146***	**-**	***40***	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**40/30**	
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**40/30**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**			**10**	ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			**6**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, муч-ных кондитерских изделий.	Л. 1 Стр. 8-19	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	**Содержание**			**28**	ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**24**	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного		2	

кондитерских изделий		использования, правила ухода за ними.			
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	11 12	***Практическое занятие 6.*** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	15 16	***Практическое занятие 8.*** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	17 18	***Практическое занятие 9.*** Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	19 20	***Практическое занятие 10.*** Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		2	
	21 22	***Практическое занятие 11.*** Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		2	
	23 24	***Практическое занятие 12.*** Правила оформления заявок на склад.		2	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		2	

	27 28	***Практическое занятие 14.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.		2	
	29 30	***Практическое занятие 15.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2, 1.3 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**4**	
Промежуточная аттестация по МДК 05.01				**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**140/116**	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**140/116**	
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	**Содержание**			**2**	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**2**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на	**Содержание**			**44**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**44**	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка,		2	

		красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.			
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
Тема 2.3. Приготовление глаз	9 10	***Практическое занятие 5.*** Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	11 12	***Практическое занятие 6.*** Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в		2	

		приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	13 14	***Практическое занятие 7.*** Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана.	15 16	***Практическое занятие 8.*** Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки. **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	17 18	***Практическое занятие 9.*** Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2	ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09
Тема 2.8 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	19 20	***Практическое занятие 10.*** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		2	
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	21 22	***Практическое занятие 11.*** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		2	

		Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.			
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	23 24	***Практическое занятие 12.*** Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		2	
	25 26	***Практическое занятие 13.*** Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	27 28	***Практическое занятие 14.*** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	29 30 31 32	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		6	

	33 34				
	35 36 37 38 39 40	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		6	
	41 42 43 44 45 46	***Лабораторная работа 3.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного дрожжевого теста.		6	
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	**Содержание**			**48**	ПК 5.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**40**	
	48 48	***Практическое занятие 19.*** Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	

Тема 2.13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	49 50	***Практическое занятие 20.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	51 52	***Практическое занятие 21.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	53 54	***Практическое занятие 22.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	55 56	***Практическое занятие 23.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного и миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	57 58	***Практическое занятие 24.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных		2	

		видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	59 60	***Практическое занятие 25.*** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	61 62 63 64	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		4	
	65 66 67 68 69 70	***Лабораторная работа 5.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.		6	
	71 72 73 74	***Лабораторная работа 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		4	

	75 76 77 78 79	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.		4	
	80 81 82 83 84	***Лабораторная работа 8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		4	
	85 86 87 88	***Лабораторная работа 9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.		4	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1. – 2.13 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**8**	

Тема 2.14. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**			**34**	ПК 5.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**24**	
	89 90	***Практическое занятие 26.*** Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.		2	
	91 92	***Практическое занятие 27.*** Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		2	
	93	***Лабораторная работа 10.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.		6	

	94 95 96 97 98				ПК 5.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09
Тема 2.15. Изготовление и оформление тортов	99 100	***Практическое занятие 31.*** Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		2	
	101 102	***Практическое занятие 32.*** Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		2	
	103 104	***Практическое занятие 33.*** Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		2	
	105 106	***Практическое занятие 34.*** Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		2	

	111 112 113 114 115 116	***Лабораторная работа 11.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов		6	
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.14, 2.15 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**10**	
Промежуточная аттестация по МДК 05.02				**6**	
Учебная практика **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности			**72**	

пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики,	**144**	

стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего	**396**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики

ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. по-собие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реа-лизуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продук-цию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электрон-ный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением са-нитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Элек-тронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного 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

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 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использова-нию отделочных полуфабри-катов для хлебобулочных, мучных кондитерских изде-лий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации хлебо-булочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации мучных кондитерских изделий разно-образного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации пирож-ных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям	

	рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практике; -заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация:** -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	

выполнения задач профессиональной деятельности	главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	-заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ д.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ д.06 «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» рассмотрена на заседании ЦК

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Председатель ЦК _____Е.А.Попова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ д.06 «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «21» мая 2025г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

…..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности *«*Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий*»*.

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
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
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	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; - производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; - оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; - готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; - осуществлять контроль деятельности помощников пекаря;	федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - технологий изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о	разработки меню/ассортимента хлебобулочной продукции; - составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; - подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству; - обучения помощников пекаря на рабочих местах

		производстве хлебобулочной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции; - способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; - технологий наставничества и основ обучения на рабочих местах	технологиям приготовления хлебобулочной продукции; - оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; - контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;
ПК 6.2	применять приемы смешанной закваски; - применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;	федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - способов организации питания, в том числе диетического; - рецептур и современных технологий приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; - видов технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации - принципов и приемов презентации хлебобулочной продукции потребителям; - требований охраны труда, производственной	составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; - оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; - заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления

		санитарии и противопожарной защиты;	хлебобулочных изделий;
ПК 6.3	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; - применять различные способы замесов; - определять дефекты теста; - оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; - соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;	федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - технологий замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции; - способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - базовой температуры теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основ обучения на рабочих местах;	замешивание и формовка теста вручную; - замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;
ПК 6.4	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; - технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и	федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих	выпечки несдобных хлебобулочных изделий; -

	праздничного хлеба; - технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; - технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;	деятельность организаций питания; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимом производства хлебобулочной продукции; - способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;	выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; - выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;
ПК 6.5	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; - соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; - составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; - применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию;	федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - технологий изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной	составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; - обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; - презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; - продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям;

		деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции; - способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;	

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	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	246	246
учебная	*72*	*36*
производственная	*174*	*174*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.д.06.01 в форме дифференцированного зачёта МДК. д.06.02 в форме экзамена УП 06 в форме дифференцированного зачёта ПП 06 в форме дифференцированного зачёта	24	24
Всего	**374**	**340**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1	Раздел 1. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	**36**	**24**	**24**	24	-	**6**		
ПК 6.2 ПК 6.3	Раздел 2. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	**86**	**64**	**64**	64	-	**16**		
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**180**	**180**						**180**
	Промежуточная аттестация	**24**		*12*				*6*	*6*
	Всего:	***374***	**340**	***88***	***88***	**-**	***22***	**72**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря				**36/24**	
МДК 06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря				**36/24**	
Тема 1.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство	**Содержание**			**4**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий			2	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Основное и дополнительное сырье, применяемое для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Характеристика химического состава пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Основные правила доставки, приемки и размещения основного и дополнительного сырья тарным и бестарным способами. Способы хранения муки. Подготовка муки и различных видов сырья к переработке.		2	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**2**	
Тема 1.2. Способы приготовления пшеничного теста **Тема 1.3.** Способы приготовления ржаного теста	**Содержание**			**20**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**16**	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление и применение заквасок и заварок. Приготовление жидких дрожжей. Способы приготовления пшеничного теста на заквасках. Приготовление пшеничного теста однофазными и		2	

		двухфазными способами. Приготовление теста безопарным, ускоренным и интенсивным способами. Классификация способов приготовления ржаного теста. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.			
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Приготовление теста опарными способами: традиционным опарным способом, больших густых опарах и жидких опарах. Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Сущность процессов, протекающих при замесе и брожении теста. Порционный, непрерывный, интенсивный замес теста. Расчет выхода теста.		2	
	7 8 9 10 11 12	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление пшеничного теста для хлебных изделий. Приготовление пшеничного теста для булочных изделий.		6	
	13 14 15 16 17 18	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий. Приготовление теста опарным способом.		2	
	15 16 17 18	***Лабораторная работа 3.*** Приготовление ржаного теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки, для хлебных изделий.		2	
	19 20 21 22 23 24	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление пшеничного теста для национальных хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста для диетических хлебобулочных изделий.		2	

	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2, 1.3 Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.		**4**	
Промежуточная аттестация по МДК 06.01			**6**	
Раздел 2 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий			**86/64**	
МДК.д.06.02 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий			**86/64**	
Тема 2.1 Деление теста, формование теста	**Содержание**		**22**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		**22**	
	1 2	***Практическое занятие 1.*** Ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп хлебобулочных изделий. Организация разделки пшеничного и ржаного теста.	2	
	3 4	***Практическое занятие 2.*** Расчет массы тестовой заготовки с учетом упека и усушки. Назначение процесса округления теста. Назначение и классификация тестоформующих машин. Устройство и принцип действия тестоформующих машин.	2	
	5 6	***Практическое занятие 3.*** Характеристика и принцип действия тестоокруглителей. Характеристика и принцип действия тестоокруглителей ленточного типа. Устройство и принцип действия тестозакаточных машин.	2	
	7 8	***Практическое занятие 4.*** Назначение предварительной расстойки. Характеристика оборудования для предварительной расстойки.	2	
	9 10	***Практическое занятие 5.*** Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки. Разделка фомового и подового хлеба. Разделка булочных, сдобных и слоеных изделий Отделка поверхности	2	

		тестовых заготовок.			
	11 12 13 14 15 16	***Лабораторная работа 1.*** Формование теста для хлеба из пшеничной муки и из смеси пшеничной и ржаной муки		6	
	17 18 19 20 21 22	***Лабораторная работа 2.*** Формование плетеных изделий. Формование сдобных и мелкоштучных изделий		6	
Тема 2.2. Окончательная расстойка	**Содержание**			**28**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**28**	
	23 24	***Практическое занятие 6.*** Назначение и технологические параметры окончательной расстойки. Назначение отделки поверхности тестовых заготовок.		2	
	25 26	***Практическое занятие 7.*** Назначение и классификация оборудования для расстойки. Способы определения готовности тестовых заготовок к выпечке органолептическими показателями.		2	
	27 28	***Практическое занятие 8.*** Расчет массы тестовой заготовки.		2	

Тема 2.3. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	29 30	***Практическое занятие 9.*** Классификация, основные характеристики различных печей. Правила наладки и регулирования режима работы печи для выпекания и сушки. Характеристика зон пекарной камеры Температурный режим Организация выпечки хлебобулочных изделий.		2	
	31 32	***Практическое занятие 10.*** Правила охраны труда при работе у печей. Технологическая характеристика современных печей. Нормы производительности печи. Расчет упека хлебобулочных изделий.		2	
	33 34 35 36 37 38	***Лабораторная работа 3.*** Выпечка хлебных изделий. Выпечка булочных и сдобных изделий. Выемка готовых изделий из печи. Укладка. Упаковка.		6	
	39 40 41 42 43 44	***Лабораторная работа 4.*** Отделка поверхности хлебных и булочных изделий перед выпечкой (смазка, нарезка, посыпка). Выпечка. Выемка готовых изделий из печи. Укладка. Отделка поверхности мелкоштучных булочных и сдобных изделий перед выпечкой (смазка, нарезка, посыпка). Выпечка.		6	
	45 46	***Лабораторная работа 5.*** Выпечка национальных хлебобулочных изделий. Выпечка диетических хлебобулочных изделий.		6	

	47 48 49 50				
Тема 2.4. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий Требования к упаковке и маркировке хлебобулочных изделий Укладка готовых изделий	**Содержание**			**30**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			**14**	
	51 52	***Практическое занятие 10.*** Приготовление отделочной крошки. Приготовление помады. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Правила отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий.		2	
	53 54	***Практическое занятие 11.*** Отделка поверхности хлебобулочных изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Отделка поверхности заготовок (надрезка, наколы, смазка, посыпка) в зависимости от ассортимента изделий.		2	
	55 56	***Практическое занятие 12.*** Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки. Маркировка хлебобулочных изделий. Оборудование для упаковывания и фасования хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Требования к укладке готовых изделий.		2	
	57 58	***Практическое занятие 13.*** Расчет производственных рецептур		2	
	59 60	***Лабораторная работа 6.*** Отделка поверхности мелкоштучных булочных и сдобных изделий перед выпечкой (смазка, нарезка, посыпка). Выпечка. Выемка готовых изделий из печи.		6	

	61 62 63 64	Укладка.			
	Самостоятельная работа при изучении темы 2.1, 2.2, 2.3. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике профессии.			**16**	
Промежуточная аттестация по МДК.д.06.02				**6**	
Учебная практика Виды работ: Приготовление теста для хлебобулочных изделий Приготовление теста для сдобных изделий Приготовление теста для мучных кондитерских изделий Деление теста на куски, округление и формование тестовых заготовок Разделка теста для бараночных изделий ручным способом Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты на примере булочных изделий Ручная разделка теста для блинов и оладий Укладка, упаковка, маркировка х/б изделий				**72**	
Промежуточная аттестация				**6**	
Производственная практика **Виды работ:** Приготовление различных видов теста из пшеничной и ржаной муки Деление дрожжевого теста на куски вручную. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. Деление, округление, формование заготовок из дрожжевого теста различных видов хлебобулочных и сдобных изделий с помощью тестоделительных, округлительных машин. Выпечка хлебобулочных изделий Обслуживание формующего оборудования. Работа на комплексной механизированной линии разделки теста . Определение органолептически окончание расстойки. Санитарное обслуживание оборудования для разделки теста . Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов				**180**	
Промежуточная аттестация				***6***	
Всего				**374**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики
ООО «Лето»
ООО «Этна»
МУП «Евпатория-Крым-Курорт»
АО центр «Звездный» санаторий «Планета»
ООО «Холтон»
ИП Гранкина С.А.
ИП Якубова Д.М.
ИП Ткаченко Н.В., оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Нормативные источники

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г, , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633- ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила")

(Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

3.2.2. Основные источники:

1.Л.В.Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для учреждений сред. проф. образования/ Л.В Мармузова – 6-е изд. счтер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017 – 288 с.

2.М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина Н.В. Дроздова.- Ростов н/Д : Феникс,2017.- 315 с.: ил.- (Среднее профессиональное образование)

3.С.В.Ермилова Приготовление, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования /С.В. Ермилова – 3 издание., стер.- М : Издательский центр «Академия», 2017.- 336 с./16/ с цв. ил.

4. П.Ю..Бурчакова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

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 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - точное приготовление массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента - точное деление теста вручную на куски заданной массы - правильная эксплуатация тестоделительных машин - правильное формование заготовки - правильная эксплуатация формующего оборудования правильное размораживание полуфабрикатов - правильное разделывание полуфабрикатов-обоснованный выбор порядка укладки полуфабрикатов - точное определение рецептуры приготовления смазки - правильное отделывание поверхности полуфабрикатов - точное определение причин дефектов от неправильной укладки - правильная эксплуатация оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок - правильная настройка оборудования - правильное обслуживание и устранение мелких неполадок	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораорных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 8.1 Приготовление теста ПК 8.2 Разделка теста ПК 8.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 8.4 Укладка и упаковка готовой продукции	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.06 ПМ.06* Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 335
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 338
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 374
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 374
2.2. Структура учебной практики.....375
2.3. Содержание учебной практики 382
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 391
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 391
3.2. Учебно-методическое обеспечение 391
3.3. Общие требования к организации учебной практики 397
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 397
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. 398

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01 Учебная практика	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02 Учебная практика	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03 Учебная практика	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.04 Учебная практика	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.05 Учебная практика	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.06 Учебная практика	ПМ.06* Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	МДК.д.06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря МДК.д.06.02 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

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, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места
ПК 6.2.	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.3.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
ПК 6.4.	Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», ВД,06 «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** ведения расчетов с потребителем, оформление и презентация результатов проработки; обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий

	разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечения наличия качественных сырья, материалов и продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом и планом работы; обеспечения ресурсосбережения; контроля качества и безопасности, упаковки и хранения обработанного сырья; контроля качества, расхода сырья, материалов и продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 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; выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; 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; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в том числе регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготавливать посуду, приборы, стекло; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;

	проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распознавать недоброкачественные продукты; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий

	потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителем; - 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 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; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - 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; - 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; - приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения. вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей,

	круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 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; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; 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; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи соусов; контролировать температуру подачи супов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; 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; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из

	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых супов; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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;

	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; 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; 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; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

	оформление сложных соусов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подачи блюд и напитков разными способами; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию)

	руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для

	производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения 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; - 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; - 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; - 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; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - 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:** контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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;

	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; 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; 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; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;

	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; 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; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи салатов; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной и термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; обеспечивать безопасность готовых салатов; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 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; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 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; 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; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; 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; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники

	безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

	складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; рассчитывать энергетическую ценность блюд.
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; - 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - 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; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку 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; выполнять и контролировать приготовление, творческое

	оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих десертов; контролировать температуру подачи горячих напитков; контролировать температуру подачи холодных десертов; контролировать температуру подачи холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

	обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; 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; 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; 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; 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; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного

	хранения, отпуска на раздачу и т.д.); организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать качество органолептическим способом; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования рассчитывать стоимость горячих десертов; рассчитывать стоимость горячих напитков; рассчитывать стоимость холодных десертов; рассчитывать стоимость холодных напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов, оформления результатов проработки; - 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 и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - 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 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; - 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; - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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 и условий труда, в том числе 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 выполнения и условия хранения; - 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 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; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических

	требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	**Навыки:** – деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – настройки и регулирования режимов работы оборудования; – устранения мелких неполадок оборудования; – делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; – контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; – обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; – устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; -массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; – порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

	– рецептуры приготовления смазки; – приемы отделки поверхности полуфабрикатов; – режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
УП. 01	36	концентрированно	2	дифф.зачет
УП.02	36	концентрированно	3	дифф.зачет
УП.03	36	концентрированно	4	дифф.зачет
УП.04	72	концентрированно	4 / 5	дифф.зачет
УП.05	72	концентрированно	6	дифф.зачет
УП.06	72	концентрированно	6	дифф.зачет
Всего УП	**324**	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	12
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2.Осуществлять процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.	Тема 2.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	12 6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	24
УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				36
ПК 2.1 ПК 2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**6**

ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6 4 4 4 6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				36
ПК 3.1 ПК 3.7	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6

ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок, салатных заправочных Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6 12 6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК 4.1 ПК 4.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков **Тема1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	12 12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	24
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	18 18 12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	48

УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				72
ПК 5.1 ПК 5.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	12 24 24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
УП 06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий				72
ПК 6.1 ПК 6.3	Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделии в соответствии с технологическими инструкциями	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучной кондитерской продукции разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	6

ПК 6.2 ПК 6.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных, продукции разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.2. Приготовление теста для хлебобулочных изделий. Выпечка хлебобулочных изделий.	12
			Тема 2.3. Приготовление теста для сдобных изделий. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	12
			Тема 2.4. Деление теста на куски, округление и формование тестовых заготовок	12
			Тема 2.5. Разделка теста для бараночных изделий ручным способом. Ручная разделка теста для блинов и оладий	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**66**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		12
. Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание** Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации Полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий.	6
	Содержание Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов из птицы.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		24
Тема 2.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса крупным и порционными кусками, для блюд сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса мелким куском, из рубленной и котлетной массы, для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками, подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком, полуфабрикатов из морепродуктов для блюд.	6
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд, полуфабрикатов из из рубленной и котлетной массы	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6

Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарны изделий, закусок		30
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска супов.	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих соусов сложного приготовления	4
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	4
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	4
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса, горячих блюд и закусок из домашней птицы, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, закусок, приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок, салатных заправочных на холодные и горячие десерты, напитки.	**Содержание** Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, на холодные и горячие десерты, напитки.	6

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок, салатных заправочных	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении заправок, холодных соусов для сложной холодной продукции.	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске салатов сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов канапе сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		12
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание** Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	Содержание Процессы приготовления, оформление и отпуск холодных десертов	6
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание** Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	Содержание Процессы приготовления, оформление и отпуск горячих десертов	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		60

Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов сложного ассортимента.	6
	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент	6
	Содержание Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов.	6
	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	6
	Содержание Приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков	6
	Содержание Процессы приготовления, оформление и отпуск холодных напитков	6
	Содержание Процессы приготовления, оформление и отпуск горячих напитков	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание** Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6

Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	**Содержание** Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		60
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного ассортимента (ватрушка, бриоши, крендель, бейгл).	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного ассортимента (булочки с различными начинками, крученики, ватрушка венгерская).	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске праздничного хлеба сложного ассортимента (караваи русские и сувенирные, калачи, плетенки, куличи).	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги открытые, закрытые с различными начинками, кулибяки).	6
Тема 2.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание** Освоить процесс приготовления, и приготовление, подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (печенье, пряники, кексы, вафли, рулеты).	6
	Содержание Освоить процесс приготовления, и приготовление	6

	подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске пирожных сложного ассортимента.	
	Содержание Освоить процесс приготовления, и приготовление подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске тортов сложного ассортимента.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления, и приготовление подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске восточных сладостей сложного ассортимента (зефир, мармелад, пастила).	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 06. ПМ 06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		72
Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделии в соответствии с технологическими инструкциями		12
Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучной кондитерской продукции разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места помощника кондитера в мучном цехе по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
	Содержание Освоить процесс организации рабочего места помощника кондитера в кондитерском цехе по приготовлению шоколадной продукции, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента		60
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации теста и полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлеба разнообразного ассортимента.	6
Тема 2.2. Приготовление теста для хлебобулочных изделий. Выпечка хлебобулочных изделий.	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий из различных видов теста (слоеное, вафельное, сахарное, крошковое, комбинированное), разнообразного ассортимента.	6

Тема 2.3. Приготовление теста для сдобных изделий. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий из различных видов теста (бисквитное, заварное, песочное, воздушное), разнообразного ассортимента.	6
	Содержание Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	6
Тема 2.4. Деление теста на куски, округление и формование тестовых заготовок	Содержание Освоить процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий разнообразного ассортимента (желе, кремы, глазурь и т.д.)	6
	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий разнообразного ассортимента (брауни, муссовые пирожные, заварные с кракелином).	6
Тема 2.5. Разделка теста для бараночных изделий ручным способом. Ручная разделка теста для блинов и оладий	Содержание Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты на примере булочных изделий	6
	Содержание Выпечка мучных кондитерских изделий. Укладка, упаковка, маркировка х/б изделий	6
	Содержание Формование бисквитного, песочного, теста на примере изделий. Разделка теста для кексов	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», учебно-производственная зона «Пекарь», учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и/или электронные издания

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный .

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

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

4. Андонова, Н.И. 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: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).

5. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

7. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224с. Электронный формат.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный .

9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). текст непосредственный .

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. текст непосредственный .

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

12. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова , С.В Ермилова– М.: Издательский центр «Академия», 2018,-384с.

13. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный .

ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

14. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.

i. Дополнительные источники

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр

2. «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр

3. «Академия»). (текст непосредственный).

4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

6. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

8. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

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

9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр

«Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр

«Академия»).

10. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие

/ В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.

12. Новоженов Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.

13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

14. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр

«Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд.

Центр

«Академия»). (текст непосредственный).

15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

16. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

17. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

18. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

19. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. текст непосредственный.

21. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2014-400с. текст непосредственный.

22. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

23. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

24. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. текст непосредственный.

25. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. текст непосредственный

26. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.:

«Академия», 2013. – 112 с. □текст непосредственный□.

27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

28. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. □текст непосредственный□.

29. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер).

□текст непосредственный□.

30. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

31. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

32. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией,

осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности *код и наименование.*

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

УП.01	*ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.02	*ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

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

УП.03	*ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет 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 Осуществляет 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 Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

УП.04	*ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и Осуществляет приготовление, творческое оформление и Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05	*ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Выполняет инструкции и задания кондитера по организации рабочего места Выполняет задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Подготавливает инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе Изготавливает, оформляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
УП.06	*ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, ОК 09*	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания различных категорий потребителей Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

ПРИЛОЖЕНИЕ
к ОПОП-П по профессий
43.02.15 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

ПП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06 ПМ.06* Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 335
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 405
1 1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 405
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 408
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 448
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 448
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 449
2.2. Структура производственной практики 450
2.3. Содержание производственной практики 459
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 475
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 475
3.2. Учебно-методическое обеспечение 475
3.3. Общие требования к организации производственной практики 481
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 481
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 482

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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П): 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 Производственная практика	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02 Производственная практика	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03 Производственная практика	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04 Производственная практика	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.05 Производственная практика	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.06 Производственная практика	ПМ.06* Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	МДК.д.06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря МДК.д.06.02 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

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, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 приготовленияхлебобулочных, 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «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.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»,

«ВД.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»,

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** ведения расчетов с потребителем, оформление и презентация результатов проработки; обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечения наличия качественных сырья, материалов и продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом и планом работы; обеспечения ресурсосбережения; контроля качества и безопасности, упаковки и хранения обработанного сырья; контроля качества, расхода сырья, материалов и продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 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; выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа

	последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и

	управления опасными факторами; 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; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в том числе регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

	подготавливать посуду, приборы, стекло; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распознавать недоброкачественные продукты; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй,

	приправ, пряностей; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителем; - 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 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; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - 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;

	- 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; - приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения. вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 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; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; 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; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи соусов; контролировать температуру подачи супов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; 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; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых супов; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать

	качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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; 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; 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; 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; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы,

	дичи, кролика; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подачи блюд и напитков разными способами; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером,

	типом и классом организации общественного питания; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения 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; - 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; - 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;

	- 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; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - 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:** контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; 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; 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; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;

	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; 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; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи салатов; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы,

	дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной и термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; обеспечивать безопасность готовых салатов; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 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; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 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; 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; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; 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; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета;

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; рассчитывать энергетическую ценность блюд.
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; - 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 приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - 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; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку 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; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов 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.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; 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; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания

	оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих десертов; контролировать температуру подачи горячих напитков; контролировать температуру подачи холодных десертов; контролировать температуру подачи холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; 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; 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; 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; 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; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять микробиологический контроль пищевого

	производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать качество органолептическим способом; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области

	профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования рассчитывать стоимость горячих десертов; рассчитывать стоимость горячих напитков; рассчитывать стоимость холодных десертов; рассчитывать стоимость холодных напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для

	производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** - ведения расчетов, оформления результатов проработки; - 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 и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - 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 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; - 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; - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья,

	приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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 и условий труда, в том числе 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 выполнения и условия хранения; - 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 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; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.6 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа 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 - 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

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**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	144	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
ПП.02	144	концентрированно	3 / 4	Дифференцированный зачет
ПП.03	144	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПП.04	144	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
ПП.05	144	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
ПП.06	180	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
Всего ПП	**900**	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				144
ПК 1.1 ПК 1.4.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	Тема 1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	18
ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2. Осуществлять процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.	Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	30
			Тема 2.2. Процесс приготовления и Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	42
			Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	54
	Дифференцированный зачет			6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				144
ПК 2.1 ПК 2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24

ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Производить процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24
			Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	30
	Дифференцированный зачет			6
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				144
ПК 3.1 ПК 3.7	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, под готовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	24

			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	24
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов и закусок, салатных заправок	12
			Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	30
			Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	24
			Тема2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	30
	Дифференцированный зачет			6
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.				144
ПК 4.1 ПК 4.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1. Процесы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Тема 1 Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями	36
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Тема 2.1 Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36
			Тема 2.2. Выполнение приготовлению, Работ по творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	36

			Тема 2.3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	36
	Дифференцированный зачет			6
ПП 05. ПМ 05. Организация процессов приготовления и подготовки подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				144
ПК 5.1 ПК 5.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
			Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30
			Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
			Тема 2.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	24
			Тема 2.4 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	
			Тема 2.5 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	18
	Дифференцированный зачет			6
ПП 06. ПМ 06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий				180

ПК 6.1	**Раздел 1** **Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**	1. Подготовки к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 1. 2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 1. 3 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	30 30 30
ПК 6.2	Раздел 2. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	2.Призводить процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 2.2 Технология приготовления сдобного теста и изделия из него Тема 2.3 Технология приготовления теста различными способами и изделия из него	30 30 30
	Дифференцированный зачет			6

а. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
	Содержание Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из овощей.	**6**
	Содержание	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		
Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий	6
	Содержание Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	**6**

	Содержание Обработка рыбы и нерыбного водного сырья раз личными методами. Нарезка, формовка полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	**6**
	Содержание Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика раз личными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	**6**
	Содержание Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика раз личными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	**6**
	Содержание Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	**6**
Тема 2.2. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком	6
	Содержание Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6

	Содержание Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6
	Содержание Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	6
	Содержание Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	6
	Содержание Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации п./ф. из рыбы осетровых пород для сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.3. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса крупным и порционными кусками, для сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса мелким куском, из рубленной и котлетной массы, для блюд сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	

	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции	6
	Содержание Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6
	Содержание Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6
	Содержание Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
Дифференцированный зачет		6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и	6
	Содержание	
	Закрепить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по разработки, адаптации рецептур на горячие блюда, сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработки, адаптации рецептур на кулинарные изделия, закуски, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск супов сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска пюреобразных (супов-кремов) супов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска прозрачных супов приготовления	6

	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска национальных супов сложного приготовления	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих сложных соусов.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих белых и их производных соусов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих соусов сложного приготовления.	6
	Содержание Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из дичи и кролика сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	**Содержание** Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из яиц и творога сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из сыра и муки сложного приготовления.	6
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы целиком, сложного ассортимента.	6
	Содержание	

	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы порционными кусками, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из рыбы сложного ассортимента.	6
Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса крупным куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из рыбы целиком, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса порционным куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса мелким куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	6
Дифференцированный зачет		6
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, под готовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	Содержание Приготовление холодных соусов	6

	Содержание Приготовление холодных заправок	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки.	6
	Содержание Приготовление открытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Приготовление овощных и грибных закусок. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Приготовление закусок из яиц. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов и закусок, салатных заправок	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении заправок, холодных соусов для сложной холодной продукции.	6
	Содержание Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из сырых овощей сложного ассортимента.	6
	Содержание Приготовление салатов-коктейль. Требование к качеству.	**6**
	Содержание Приготовление салатов из вареных овощей.	**6**
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей.	**6**
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теплых салатов.	**6**
Тема 2.3.	**Содержание**	

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске салатов из вареных овощей сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из вареных овощей сложного ассортимента.	6
	Содержание Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.	**6**
	Содержание Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения.	**6**
Тема2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов, канапе сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	6
Дифференцированный зачет		6
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		

Тема 1.1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента в соответствиис инструкциями	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	Содержание 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**.**	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием**.** Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Приготовление желе: многослойное желе. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд десертов в соответствии заданием приготовление муссов: мусс клюквенный. Приготовление муссов: мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по приготовлению и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, соусов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов сложного ассортимента.	6

	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов на желатине сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов без желатина сложного ассортимента.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием Приготовление муссов: мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием. Приготовление самбука яблочного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. Приготовление самбука абрикосового. Приготовление крема ванильного из сметаны Требование к качеству. Сроки хранения	6
Тема 2.2. Выполнение приготовлению, Работ по творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента, на основе яично-молочной смеси.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента из плодов и ягод, на основе выпечных полуфабрикатов.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. Десертов в в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких	6

	блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление шарлотка с яблоками. Приготовление пудинга с консервированными плодами.	6
Тема 2.3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков сложного ассортимента, на основе кисло-молочных продуктов	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков сложного ассортимента, на основе плодов и ягод.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента, на основе чая и кофе.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента, на основе плодов и ягод.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. Приготовление бананового десерта Приготовление пудинга рисового.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. Приготовление пудинга: пудинга сухарного. Приготовление каши гурьевской.	6

Дифференцированный зачет		6
ПП 05. ПМ 05. Организация процессов приготовления и подготовки подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Приготовление украшения мастики. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных кремов: «Шарлот» Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Приготовление украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных кремов: «Гляссе». Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (конфеты – нарезные, трюфель, корпусные) сложного ассортимента.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста и булочек «домашняя», «дорожная». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста	6

	безопарным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полуоткрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для изделий из шоколада сложного ассортимента.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (пироги закрытые) сложного ассортимента.	**6**
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из дрожжевого теста.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из дрожжевого теста.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из без дрожжевого теста.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Виды, классификация и	**Содержание**	

ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (свадебный каравай) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (свадебный каравай) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (плетенки (халы)) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (пироги открытые) сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (печенья, кексы, финансье, ромовая баба) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (печенья, кексы, финансье, ромовая баба) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (пирожные – эклер, тарт татен, тарты, тарталетки) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (пирожные – эклер, тарт татен, тарты, тарталетки) сложного ассортимента.	6
Тема 2.5 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (мармелад, карамель, леденцы, зефир, маршмеллоу) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (торты, антраме) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (торты, антраме) сложного ассортимента.	6
Дифференцированный зачет		6
ПП 06. ПМ 06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		180

Раздел 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	
	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полуоткрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хвороста, пиццы. Требование к качеству. Сроки хранения	6
Тема 1. 2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	
	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе	6
	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Содержание Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе	6

	региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Содержание Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 1. 3 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	**Содержание**	
	Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки на жидких и густых ржаных заквасках, на густой опаре, на сухих смесях и их органолептическая оценка.	6
	Содержание	
	Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки на жидких и густых ржаных заквасках, на густой опаре, на сухих смесях и их органолептическая оценка.	6
	Содержание Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка.	6
	Содержание Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
Раздел 2. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и	6

	производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	
	Содержание	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и цельнозерновой муки, их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
Тема 2.2 Технология приготовления сдобного теста и изделия из него	**Содержание**	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6

	Содержание	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
Тема 2.3 Технология приготовления теста различными способами и изделия из него	**Содержание**	
	Приготовление изделий с начинкой, и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление изделий с начинкой, и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление изделий с начинкой, и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
	Содержание	
	Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных	6

	изделий различного ассортимента.	
	Содержание	
	Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий и их органолептическая оценка. Организация рабочего места в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	6
Дифференцированный зачет		6

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

a. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», учебно-производственная зона «Пекарь», учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

b. Учебно-методическое обеспечение

i. Основные печатные и/или электронные издания

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный .

17. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

18. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

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

19. Андонова, Н.И. 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: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).

20. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

22. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224с. Электронный формат.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный .

24. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). текст непосредственный .

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. текст непосредственный .

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

26. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

27. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова , С.В Ермилова– М.: Издательский центр «Академия», 2018,-384с.

28. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный .

ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

29. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.

30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.

i. Дополнительные источники

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

33. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр

34. «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр

35. «Академия»). (текст непосредственный).

36. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

37. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

38. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

40. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

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

41. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр

«Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр

«Академия»).

42. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие

/ В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

43. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.

44. Новоженов Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.

45. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

46. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр

«Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд.

Центр

«Академия»). (текст непосредственный).

47. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

48. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

49. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

50. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

51. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

52. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. текст непосредственный.

53. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2014-400с. текст непосредственный.

54. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

55. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

56. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. текст непосредственный.

57. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. текст непосредственный

58. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.:

«Академия», 2013. – 112 с. текст непосредственный.

59. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

60. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. текст непосредственный.

61. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер).

текст непосредственный.

62. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

63. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

64. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

b. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар,кондитер.

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.

31. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	*ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.02	*ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Осуществляет 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 Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет 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 Осуществляет 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 Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	*ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Осуществляет 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 Осуществляет 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 Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	*ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05	*ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПП.06	*ПК 8.1-8.4 ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5 ОК 01-07, ОК 09*	Выполняет инструкции и задания пекаря по организации рабочего места Выполняет задания пекаря по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, хлебобулочной продукции Подготавливает инвентарь, оборудование и рабочее место пекаря к работе Изготавливает, оформляет и презентует хлебобулочную продукцию.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 369

При наличии демонстрационного экзамена

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 373

При наличии государственного экзамена

Примерные требования к проведению государственного экзаменаОшибка! Закладка не определена.

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, присваивается квалификация: повар, кондитер, пекарь.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ВД 2 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПМ д.06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента ПК 1.4. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков

	разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 2.1 Приготовление теста ПК 2.2 Разделка теста ПК 2.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 2.4 Укладка и упаковка готовой продукции

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения *(указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)*

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации *(область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)*

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации *(форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)*

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации *(описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся *(описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации *(описание процедуры подачи апелляции)*

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОД.01 Русский язык
ОД.02 Литература
ОД.03 Иностранный язык
ОД.04 Математика
ОД.05 История
ОД.06 Физическая культура
ОД.07 Основы безопасности и защиты Родины
ОД.08 География
ОД.09 Физика
ОД.10 Биология
ОД.11 Химия
ОД.12 Информатика
ОД.13 Обществознание
ОД.14 Индивидуальный проект
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОПд.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОПд.11 Саморазвитие в условиях цифровой экономики
ОПд.12 Основы дизайна в профессиональной деятельности

2025 г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ……..2

1. Общая характеристика……3

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……...3

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины……3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ……11

2.1 Трудоёмкость освоения дисциплины……..11

2.2 Содержание дисциплины……12

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……18

3.1 Материально-техническое обеспечение……..18

3.2 Учебно-методическое обеспечение…….20

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.2, П К 2.2, П К 4.2.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают:
ЛР 01	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 04	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 06	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 09	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Знать:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	**Уметь:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Знать:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	**Уметь:** определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

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	**Знать:** содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты.	**Уметь:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Знать:** - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности 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	**Уметь:** - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - 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,

	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;	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В частиэстетическоговоспитания:** – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество	**Уметь:** - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире

	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; **Знать:** особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	(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 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	**Знать:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	**Уметь:** описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	**Знать:** - правила экологической безопасности при	**Уметь:** - соблюдать нормы экологической

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона.	безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Знать:** - 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	**Уметь:** - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Знать:** - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности; – наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	**Уметь:** - 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

	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; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовыеисследовательскиедействия:** – 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; -	профессиональные темы **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, 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

	осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	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

Профессиональные компетенции		
ПК 1.2	**Получение основ видов профессиональной деятельности**	-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, -уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации; -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)
ПК 2.2	**Получение основ видов профессиональной деятельности**	
ПК 4.2	**Получение основ видов профессиональной деятельности**	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
в т. ч.:	
1.Основное содержание	**66**
в т.ч.	
теоретическое обучение (лекции, уроки)	26
практические занятия по дисциплине	14
практическая подготовка (профессионально ориентированное содержание):	26
теоретическое обучение	14
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**3**	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе (1 час)	**Основное содержание**	**1**	ЛР 01, ЛР 04, ОК05
	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 (1 час)	**Основное содержание**	**1**	ОК05
	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	1	
Тема 1.3. Язык как система знаков (1 час)	**Основное содержание**	**1**	ОК05
	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	1	

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**26**	ОК04;ОК05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия (3 часа)	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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: Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	1	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование (4 часа)	**Основное содержание**	**4**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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: 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 как часть речи. (3 часа)	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	
	Практические занятия: Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	1	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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	

(3 часа)	**Практические занятия:** Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.	1	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи. (3 часа)	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практические занятия: Правописание числительных. Возможности использованияцифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи. (3 часа)	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	
	Практические занятия: Определение разрядов местоимений. Правописание местоимений счастицами НЕ и НИ.	1	
Тема 2.7. Глагол как часть речи. (2 часа)	**Основное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основаинфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	1	
	Практические занятия: Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола (3 часа)	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.	2	
	Практические занятия: Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксовдеепричастий.	1	

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи. (2 часа)	**Основное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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 образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**11**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса. (4 часа)	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05* ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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: Знаки препинания в простом предложении. Типы односоставных предложений.	2	
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения. (3 часа)	**Основное содержание**	**3**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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 видобособленных членов.	2	
	Практические занятия: Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставныхконструкциях. Знаки препинания при обращении.	1	

Тема 3.3. Сложное предложение (4 часа)	**Основное содержание**	**4**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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: Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямойречью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**26**	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. (8 часов)	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	4	
	Практические занятия: Терминология ипрофессиональнаялексика.Языкспециальности. Отраслевые терминологические словари.	4	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи. (8 часов)	**Профессионально-ориентированное содержание**	**8**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	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.	4	
	Практические занятия: Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы,профессионализмы, жаргонизмы).	4	

Тема 4.3. Научный стиль. (2 часа)	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2	
Тема 4.4. Деловой стиль (8 часов)	**Профессионально-ориентированное содержание**	**8**	ОК 04; ОК 05 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.2
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	4	
	Практические занятия:Виды документов в конкретной специальности.	4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего:		***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет русского языка и литературы, оснащенный техническими средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- 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; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
4	Полка настенная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
5	Полка напольная с тумбой	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
7	Полки для цветов (напольные)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции	ОД.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отсутствуют	
8	Тумба с ящиками	**Мебель**	Основное		ОД.01
9	Стенды информационные - В мире литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность	**Оборудование**	Основное		ОД.01
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОД.01
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОД.01
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	**НП**	специализированные		ОД.01
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов	**НП**	специализированные		ОД.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин Н.В. Гоголь Ф.М. Достоевский А.А. Блок В.В. Маяковский А.М. Горький Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	**Мебель**	Основное		ОД.01
15	Диспенсер для антисептического средства	**Оборудование**	специализированное		ОД.01
16	Доска классная (аудиторная) меловая	**Оборудование**	Основное	Настенная, без рамы.	ОД.01
17	Доска настенная маркерная	**Оборудование**	Основное	Настенная в раме	ОД.01
18	Портьеры				ОД.01
19	Жалюзи (3*28)	**Вертикаль**			ОД.01
20	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОД.01
21	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.01
22	МФУ EPSON L3000	**Оборудование**	Основное	EPSON L3000	ОД.01
23	Корзина мусорная	**Оборудование**	Основное		ОД.01

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Герасименко, Н.А., Леденева, В.В., Шаповалова, Т.Е.и др. Русский язык: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /. Под ред.Н.А. Герасименко –17-е изд., испр. --- М.: Издательский центр «Академия», 2022. --- 496 с. — ISBN 978-5-4468-4246-9.

2.Антонова, Е. С., Воителева, Т. М. Русский язык: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 6-е изд., стер. --- М.: Издательский центр «Академия», 2021. --- 416 с. — ISBN 978-5-4468-0739-0.

3.Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.]; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/436540.

4.Лекант, П. А. Русский язык: справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов; под редакцией П. А. Леканта. — 3-еизд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/412284 .

3.2.2Электронные издания (электронные ресурсы)

– Официальный сайт Правительство Российской Федерации : официальный сайт. - Москва. - URL: http://government.ru -Текст: электронный.

– Официальный сайт LIBRARY.RU : научная электронная библиотека: официальный сайт. – Москва. – URL: https://elibrary.ru . – Текст: электронный. Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.

– Официальный сайт Грамота.ру : официальный сайт. - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык». - URL: http://www.gramota.ru. Текст: электронный.

- Официальный сайт Крылатые слова и выражения : официальный сайт. - ресурс, посвящённый крылатым словам и выражениям русского языка. - URL : http://slova.ndo.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнениеэкзаменационного 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Э ссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.2Выполнять подготовительные работы	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	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнениеэкзаменацио нного теста

ПК 2.2ПК 2.2 Выполнять подготовительные работы	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	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.2. Выполнять подготовительные работы	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	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Практические работы

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 18

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины *18*

2.2. Содержание дисциплины....*19*

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 43

3.1. Материально-техническое обеспечение....43

3.2 Учебно-методическое обеспечение……...43

4.Контроль и оценка результатов осовения ДИСЦИПЛИНЫ…… 44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.02 Литература»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.
Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	-сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; -уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).	-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; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -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.	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью Владение навыками анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации Владение навыками представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров

			Владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания. Владение навыками выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Владение навыками 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. Владение навыками определения и учитывания историко-культурного контекст и контекста творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью. Владение навыками сопоставления произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие). Владение навыками переноса знаний 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	-владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге	Владение навыками по работе с информацией: получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных

	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); -владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); -владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	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.	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, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

ОК.03	В области духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на моральнонравственные 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, 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	-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; -способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.	Владение навыками планирования и реализации собственного, профессионального и личностного развития.

	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; **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; -готовность к саморазвитию,		

	самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: **совместная деятельность:** -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;		
ОК.04	- 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;	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; -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.	Владение 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.

	-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	- 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	Знать: - функции и нормы русского литературного языка; - основы этики и эстетики как науки; - историю и традиции русского языка; - воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное	Владеть навыками общения: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто, логично

	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);	воздействие искусства, в том числе литературы.	излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	Знать основные части гражданского воспитания: -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и	Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к

	дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; 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.	демократических ценностей; -готовность -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; -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; -сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: -сформированность российской гражданской идентичности,	самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

		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;	
ОК.09	- 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,	-наличие мотивации к обучению и личностному развитию; 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	Владение навыками овладения 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.

	расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; 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	осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; 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	

	средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте		
ПК 1.2	Выполнять подготовительные работы Создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; У обучающегося будут сформированы следующие умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии; для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений; уметь оценивать риски и	Знать базовую теорию литературы: -роды, жанры, этапы, периоды; - каноны написания разных по типу и структуре текстов, отличать их на практике	Владеть навыками современных читательских практик, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умением 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 навыками редактирования и совершенствования собственных письменных высказываний с учетом норм русского литературного языка; - владеть культурой межличностного общения. владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования, прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в

	своевременно принимать решения по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях; признавать своё право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы; развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.		виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов). Владеть навыками культуры межличностного общения, 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. Владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств.
ПК 2.2	Выполнять подготовительные работы осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений;	Знать алгоритм анализа текстов для сравнения зарубежной и русской литератур. Знать метод различия написания рецептурой информации в русских и зарубежных источниках.	

ПК 4.2	Выполнять подготовительные работы. Совершать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт с учётом литературных знаний; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	Знать историю русской литературы. Знать биографию. Русских и зарубежных писателей/поэтов, особенно в их профессиональном поиске.	
ПК 5.1	Выполнять подготовительные работы. Самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении литературы с учётом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым в художественной литературе; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт;	Знать алгоритм создания цифровых контентов, платформ, подкастов в разрезе русской и зарубежной литературы.	

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	172	26
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	
Всего	**184**	**26**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		**4**	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кинематограф). Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах.	-	
	Практические занятия Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»),«Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…»,	-	

	«Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая …» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк».		
	Практические занятия Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций.	2	
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		**54**	
Тема 2.1 Драматургия А.Н.	**Основное содержание**	**5**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Теоретическое обучение	4	

Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. А.Н. Островский пьеса «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Луч света в темном царстве».		ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.	1	
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	**Основное содержание**	**5**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Что такое обломовщина?»	4	

	Практические занятия Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	1	
Тема 2.3 **Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»**	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева «Базаров»	5	
	Практические занятия Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	1	
Тема 2.4	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина русская жизнь в иносказаниях	**Теоретическое обучение** Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	4	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе.	6	
	Практические занятия Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев.	2 1	

	Написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова.	1	
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому…» -в творчестве Л. Н. Толстого	**Основное содержание**	**9**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2,
	Теоретическое обучение «Севастопольские рассказы» – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры	8	
	Практические занятия Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира».	1	
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2,
	Теоретическое обучение Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…»,	3	

	«Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами не стяжал…», «Внимая ужасам войны…», «Надрывается сердце от муки…», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной…) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре		
	Практические занятия Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика /подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова.	1	
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чём ты воешь, ветр ночной?». Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от	4	

	красоты», «Кому венец, богине ль красоты…», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье…», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею…», «Еще весны душистой нега…», «Ель рукавом мне тропинку завесила…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Я тебе ничего не скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш», «Смерть».		
	Практические занятия Чтение и анализ стихотворений**;** подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.	2	
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	**Основное содержание**	**7**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	6	
	Практические занятия Инсценировка избранных эпизодов пьесы**.** Подготовка и участиев дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».	1	
Раздел 3.Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Мастерство в профессии		**8**	
Тема 3.1	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК

Просто читать – совсем не просто	**Теоретическое обучение** Чтение как вид досуга и способ самообразования и развития личности. Разные направления в современной литературе. Литература янг эдалт – «подростковая литература»; литература нон фикшн – «нехудожественная литература», в том числе и книги, посвященные людям разных профессий и книги о разных профессиях. Д. Пеннак «Почитаем!»; подкаст «Почему чтение опять стало модным»	1	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия Участие в анкетировании; подготовка самопрезентации «Я – читатель»; создание флёрба – хвалебного текста, посвященного какой-либо книге (небольшой объём – 3-4 предложения); работа с подкастом «Почему чтение опять стало модным»; создание рекомендательного списка книг для человека избранной профессии.	1	
Тема 3.2 «Дело мастера боится»	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение Дискуссия: термины, правила. «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	1	
	Практические занятияанализ 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?»	1	
Тема 3.3 «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение 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.	1	

	Практические занятия «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных 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?»	1	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
Тема 3.4 **«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности**	**Теоретическое обучение** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	1	
Раздел 4. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		**37**	
Тема 4.1 **Мотивы лирики и прозы И.А. Бунина**	**Основное содержание**	**7**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя).	5	

	Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.		
	Практические занятия: Анализ одного из рассказов И.А.Бунина (на выбор)	2	
Тема 4.2 **Традиции русской классики в творчестве** **А. И. Куприна**	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение Александр Иванович Куприн. Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любови героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964).	4	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Тема 4.3	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	

Опыт литераторов бесценен	**Практические занятия** Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Мини-проекты (краткосрочные). Эссе («Почему я хочу стать...»)	1 1	
Тема 4.4 **Герои М. Горького в поисках смысла жизни**	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Максим Горький. Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».	6	
Тема 4.5	**Основное содержание**	**4**	

Серебряный век: общая характеристика и основные представители	**Теоретическое обучение** От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурноисторическая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи…»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре. Андреев Леонид Николаевич. Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). «Иуда Искариот», «Большой шлем». Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
Тема 4.6 **А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»**	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить…». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и	4	

	возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене.		
Тема 4.7 Поэтическое новаторство В. Маяковского	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение: Владимир Владимирович Маяковский. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	4	
Тема 4.8 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение Сергей Александрович Есенин. («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Неуютная жидкая лунность…»; «Сорокоуст», «Я покинул	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2,

	родимый дом…», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая…», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу…». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке		ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина: выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Раздел 5. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		**21**	
Тема 5.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «У тонкой проволоки над волной овсов…» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке	2 1 1	
Тема 5.2	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	**Теоретическое обучение** Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи). Чтение и анализ рассказа «В прекрасном и яростном мире»	4	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
Тема 5.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	**Основное содержание**	**3**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке.	3 1 1 1	
Тема 5.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Михаил Афанасьевич Булгаков. «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты).	6	

	Финал романа. Экранизации романа.		
	рактические занятия Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	2	
Тема 5.5 **М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»**	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа.	1 1 1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
Раздел 6. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		**7**	
Тема 6.1 **«Дойти до самой сути»:Б. Пастернак.**	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение Борис Леонидович Пастернак. Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…»,«Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…». Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек,	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1

	природа и время в лирике. Христианские мотивы.		
	Практические занятия Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали).	1	
Тема 6.2 Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	**Основное содержание**	**3**	
	Теоретическое обучение Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом…», «Я знаю: никакой моей вины…», «В тот день, когда окончилась война…», «Вся суть в одном единственном завете…», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.	2	
	Практические занятия: Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов.	1	
Раздел 7. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века.		**13**	
Тема 7.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	**Основное содержание**	**7**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков.	5 1	

	Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев. Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	1 1 1	
	Практические занятия Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес	2	
Тема 7.2 **Тоталитарная тема в литературе второй** **XX века**	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича» Александр Исаевич Солженицын Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова	2	
Тема 7.3	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	**Теоретическое обучение:** Валентин Григорьевич Распутин Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал.	2 1 1	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия 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). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений.	2 1 1	
Раздел 8. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века.		**8**	
Тема 8.1	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Лирика: проблематика и образы	**Теоретическое обучение** Иосиф Александрович Бродский. Лауреат Нобелевской премии политературе «В деревне Бог живет по углам…», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартобря…», «Конец прекрасной эпохи», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты…». Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре. Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые…», «Если вычеркнуть войну…»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый…», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий…»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»,«Все есть в стихах – и то и это…»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией.	2 2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2
Тема 8.2	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Драматургия: традиции и новаторство	**Теоретическое обучение** Александр Валентинович Вампилов. «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).Трагикомическая дилогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем»). «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы.	4	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
Раздел 9. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века			
Тема 9.1 **Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена**	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Рэй Брэдбери. Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй. Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	
Раздел 10. Литература народов России		**2**	
Тема 10.1	**Основное содержание**	**2**	

Взаимосвязи и взаимовлияние литератур народов России	**Теоретическое обучение** Кайсын Шуваевич Кулиев (1917-1985) - балкарский поэт и прозаик Лирика (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия - это целостность человека и мира...». Тематическое многообразие лирики поэта: тема творчества («Сказали мне люди: "Поэт - кто велик"...», «Чужой бешмет не примеряй, мой стих...»,«Жизнь - восхожденье»); тема любви к малой родине, ее природе («Каким бы малым ни был мой народ...», «Зима пришла», «Яблоками пахнет осень...», «Вечер в горах»); историческая тема (война - «Обрушилось горе на нас, как скала...»; депортация - «В Хуламском ущелье»). Диалоги с российской культурой («Письмо к Расулу Гамзатову», «Мы слушали музыку»). Песни на стихи поэта. Чтение и анализ стихов К. Кулиева. Тематика и проблематика стихов поэта. Судьба балкарского народа в лирике Кулиева. Диалоги поэта с российской культурой. Б. Ахмадулина - переводчик стихов К. Кулиева	2	
Раздел 11. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля). Чтение и профессионализм.		**16**	
Тема 11.1 Опыт литераторов бесценен	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Биография А. И. Куприна, множество профессий, которыми он овладел, факты, послужившие источниками его творчества; раскрытие своеобразия воплощения писателем реальных фактов своей жизни, своего житейского опыта в художественном произведении.	**-**	
	Практические занятия Проект 1(инд.) - «Цирковой опыт» и цирковые рассказы А. Куприна». Проект 2 (инд.) - «Опыт авиатора» и его описание А. Куприным в очерке «Первый полет». Проект 3 (инд.) - «Наблюдение А. Куприна за животными в цирке как основа его рассказов о «братьях меньших». Написание эссе «Почему я хочу стать ...»	**2**	
Тема 11.2	**Профессионально-ориентированное содержание**	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК

Профессия - поэт? Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	**Теоретическое обучение** Поэзия и профессионализм. Разные взгляды на поэтическое творчество и поэтов. Биография И.А. Бродского: самоопределение «поэт» как призвание и как повод для гонений. Поэзия И. А. Бродского в контексте современной ему эпохи. Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим.	-	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия Подготовка «Литературного досье поэта И. Бродского» по материалам интервью с поэтом и мемуарам. Чтение стихотворений. Резюме - официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.	1	
Тема 11.3 «Сколько есть профессий разных...» Поэтические строки о людях разных профессий	**Профессионально-ориентированное содержание**	**3**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Тема человека труда в поэзии средины XX века, поэтическое творчество людей разных профессий.Д. Самойлов, А. Кушнер (по выбору, работа в подгруппах)	1	
	Практические занятия создание развернутого высказывания «Люди разных профессий - герои лирики конца прошлого века».	2	
Тема 11.4 «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2,
	Теоретическое обучение Стихотворения поэтов начала XX века (Саша Черный, Владислав Ходасевич, Осип Мандельштам, Николай Гумилев, Зинаида Гиппиус, Максимилиан Волошин). Работа в подгруппах по выбору.	-	

моей профессии/ специальности	**Практические занятия** участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составить сборник стихов поэтов Серебряного века для определенной аудитории - людей избранной профессии. Написание аннотации к сборнику.	2	ПК 5.1
Тема 11.5 «...О, люди! Люди с номерами»: труд вольный и подневольный	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Труд вольный и подневольный в повести «Один день Ивана Денисовича» А.И. Солженицын (избранные эпизоды, включая главу «На строительстве лагерной ТЭЦ», «Цезарь прячет у Шухова свою посылку», «Эстонцы в долг дают табак», «Шухов шьет рукавицы»)	-	
	Практические занятия чтение и анализ эпизодов, просмотр фрагментов экранизации повести, участие в обсуждении, написание сочинения.	2	
Тема 11.6 «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Диалог как средство коммуникации в профессиональном общении. Разные типы коммуникации, этика делового общения. Рассказ В. Шукшина «Микроскоп»: чтение и анализ диалогов героев.	-	
	Практические занятия Чтение и анализ диалогов; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью).	2	
Тема 11.7 «Видеть красоту» или «созидать красоту»? Быть мастером или творцом?	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК4.2, ПК 5.1
	Теоретическое обучение Творчество и творческая личность: сложности, с которыми сталкивается человек в процессе творчества. Творческий труд. Тема красоты в творчестве. Рассказ В. Шукшина «Стенька Разин», рассказ С. Скитальца «Икар».	-	
	Практические занятия анализ избранных эпизодов, чтение по ролям сцены «В кузнице» («Стенька Разин»); словарная работа, написание эссе «Какова роль красоты в жизни.	2	
Тема 11.8 «Прогресс - это форма человеческого	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2,
	Теоретическое обучение Технический прогресс и развитие искусства. Тема технического прогресса в литературе. М. Булгаков «Собачье сердце», Р. Брэдбери «И грянул гром...»,	-	

существования»	«Вельд», «Улыбка» (по выбору)		ПК4.2, ПК 5.1
	Практические занятия подготовка и участие в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»	2	
Итого		**172**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего		**184**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Русского языка и литературы»,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
4	Полка настенная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
5	Полка напольная с тумбой	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
7	Полки для цветов (напольные)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
8	Тумба с ящиками	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
9	Стенды	Оборудован	Основное	критически	ОД.02

	информационные - В мире литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность	ие		важные характеристики и позиции отсутствуют	
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОД.02
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОД.02
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	НП	специализированные		ОД.02
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин Н.В. Гоголь Ф.М. Достоевский А.А. Блок	НП	специализированные		ОД.02

	В.В. Маяковский А.М. Горький Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
15	Диспенсер для антисептического средства	Оборудование	специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02
16	Доска классная (аудиторная) меловая	Оборудование	Основное	Настенная, без рамы.	ОД.02
17	Доска настенная маркерная	Оборудование	Основное	Настенная в раме	ОД.02
18	Портьеры	Оборудование	Основное		ОД.02
19	Жалюзи (3*28)	Оборудование	Основное	Вертикаль	ОД.02
20	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОД.02
21	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.02
22	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	EPSON L3000	ОД.02
23	Корзина мусорная	Оборуование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.02

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

3.2.2 Основные электронные издания

1. Федеральный портал «Российское образование» http://www.ict.edu.ru/itkonkurs/

2. Сайт Министерства образования и науки Российской Федерации http://mon.gov.ru
3. ПРОФОБРАЗОВАНИЕ http://xn—btb1bbcge2a.xn--p1ai
4. Портал сайтов преподавателей и мастеров СПОhttp://xn—7sbbieaeh8a7cbfwq9k.xn- -p1ai/index.php/mpo.html
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
6. Российский образовательный портал http://www.school.edu.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru
8. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection. edu.ru
9. ФУМО СПО https://fumo-spo.ru/
10. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования https://spo.mosmetod.ru/
11. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru
12. Российская электронная школа https://resh.edu.ru
13. Московская электронная школа https://uchebnik.mos.ru/catalogue
14. Платформа «Цифровой колледж» https://e-learning.tspk-mo.ru/mck/
15. Образовательная платформа «Юрайт» https://urait.ru/news/1064
16. СПО в ЭБС Знаниум https://new.znanium.com/collections/basic

3.2.3. Дополнительные источники:

1.Голубков М.М.\ Под ред.Беленького Г.И. Литература 11, Допущено Министерством образования РФ, издательство «Мнемозина», 2019;
2.Лебедев Ю.В. Литература, Рекомендовано Министерством образования и науки РФ, Москва «Просвещение», 2022.
3. Михайлов О.Н. (под редакцией В.П. Журавлёвой). Учебное пособие по литературе в 2-х частях для 11 класса общеобразовательной школы. – М., «Просвещение», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв. Основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия. *Умеет:* воспроизводить содержание	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок; адекватность применения профессиональной терминологии не менее 60%. Полнота ответов, точность формулировок не менее 70% от заданного материала	- домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий; домашняя работа, - создание связного текста (устного и письменного) на заданную тему, написание сочинения; - выразительное чтение; выполнение индивидуальных заданий, - участие в диалоге или дискуссии, - самостоятельное

литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиц изобразительно-выразительные средстваязыка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному		знакомство с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости; - написание сочинения; домашняя работа, тестирование; - создание связного текста (устного и письменного) на заданную тему;

произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.		
Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	РАЗДЕЛ 2. ТЕМЫ: 2.4, 2.5, 2.9 РАЗДЕЛ 7. ТЕМЫ: 7.2 РАЗДЕЛ 10. ТЕМЫ: 10.1	Устный опрос Тестирование, Экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	РАЗДЕЛ 1.ТЕМЫ:1.1,1.2 РАЗДЕЛ 2.ТЕМЫ: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.8 РАЗДЕЛ 3. ТЕМЫ: 3.1, 3.2,3.3,3.4,3.5,3.6,3.7 РАЗДЕЛ 4. ТЕМЫ: 4.1, 4.2,4.3,4.4,4.5 РАЗДЕЛ 5. ТЕМЫ: 5.1 РАЗДЕЛ 6.ТЕМЫ: 6.1,6.2,6.3 РАЗДЕЛ 7.ТЕМЫ:7.1, 7.2 РАЗДЕЛ 8. ТЕМЫ: 8.1	Разноуровневые задания Фронтальный опрос Конспекты Сообщения Устный опрос
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	РАЗДЕЛ 2. ТЕМЫ:, 2.3	Устный опрос Тестирование Разноуровневые задания Фронтальный опрос Конспекты Сообщения Экзамен
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р-2. ТЕМЫ: 2.1, 2.5	Разноуровневые задания

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	РАЗДЕЛ 2.ТЕМЫ: 2.1, 2.4, 2.5,2.6,2.7, 2.8, 2.9 РАЗДЕЛ 3. ТЕМЫ: 3.1, 3.2,3.3,3.4,3.5,3.6,3.7 РАЗДЕЛ 4. ТЕМЫ: 4.1, 4.2,4.3,4.4,4.5 РАЗДЕЛ 5. ТЕМЫ: 5.1 РАЗДЕЛ 6.ТЕМЫ: 6.1,6.2,6.3 РАЗДЕЛ 7.ТЕМЫ:7.1, 7.2 РАЗДЕЛ 8. ТЕМЫ: 8.2 РАЗДЕЛ 9.ТЕМЫ: 9.1	Устный опрос Тестирование
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	РАЗДЕЛ 6. ТЕМЫ: 6.1	Тестирование, Экзамен

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 77

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины .....

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД. 03 Иностранный язык

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОД.03 Иностранный язык»: формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур.

Дисциплина «ОД.03 Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной

		деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать	**Умения:**

	сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:

		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4.	Проводить	требования охраны труда, пожарной,	приготовления

	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

		отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимент	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

		приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; требования к безопасности хранения готовых соусов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	140	140
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	12	12
Всего	**152**	**152**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**26**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**6**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Фонетический материал - основные звуки и антонимы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;		

	- безличные предложения; - понятие глагола-связки.		
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	**10**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
Тема 1.3. Внешность человека. Описание характера	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); - степени сравнения прилагательных и их правописание;	**10**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**

	-обороты to be going to и to be в настоящем времени.		
Раздел 2. Развивающий курс		**74**	
Тема 2.1 Описание жилища	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: − обороты to be going to и to be в будущем времени; − герундий; − глаголы с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy..); - предлоги места; - оборот there is/are; - неопределённые местоимения some/any/one и их производные		
Тема 2.2. Рабочий день и свободное время	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном и страдательном залоге; чтение и правописание окончаний); − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение - love/like/enjoy + Infinitive/ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
Тема 2.3.	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3.**

Городская и сельская жизнь	Лексический материал по теме. Грамматический материал: модальные глаголы в этикетных формулах (Can/ mayIhelpyou? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . идр.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you, please? Would you like? Shall I..?); − предлоги направления; - наречия, обозначающие направление.		**ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
Тема 2.4. Покупки	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, alotof, little, few, afew с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления.		
Тема 2.5. Еда	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: − 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.		

Тема 2.6. Здоровье и спорт	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: − простое прошедшее время (образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени) − правильные и неправильные глаголы − условные предложения I, II, III типов; − прямая речь.		
Тема 2.7. Путешествия	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты, и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций		
Тема 2.8. Российская Федерация	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**6**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: − сравнительныеобороты than, as…as, not so … as; − условныепредложениявофициальнойречи (It would be highly appreciated if you could/can); − пассивныйзалог; - used to +the Infinitive structure.		

Тема 2.9. Страны изучаемого языка	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**6**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: артикли с географическими названиями; − косвенная речь; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени).		
Тема 2.10 Традиции России и англоговорящих стран	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**	**6**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: предлоги времени; − числительные количественные и порядковые; − обозначение годов, дат, времени, периодов; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени).		
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**40**	
Тема 3.1 Обучение в техникуме	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме. - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматический материал: - грамматические структуры, типичные для научно-	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**

	популярных текстов		
Тема 3.2 Природные и физические явления	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме. - природные явления (*naturalphenomena: rain, wind, stormetc.*) - физическиеявления (*physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light etc.)* Грамматический материал: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
Тема 3.3 Защита окружающей среды	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме. - экологические проблемы (*waterpollution, airpollution,soilpollutionetc.*) - защитаокружающейсреды (*environment protection, Green Peace etc.*) - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**

Тема 3.4 Достижения и инновации в области естественных наук.	**Тематика практической подготовки (практических занятий)** Лексический материал по теме. - виды наук (*science, physics, chemistryandetc.)* - профессионально ориентированная лексика. *Грамматика:* страдательный залог, грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.	**8**	**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
Тема 3.5 Участие в отраслевых выставках.	**Тематика практической подготовки (практических занятий)**		**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.2. , ПК 1.3. ПК 1.4., ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. *Грамматика:* -герундий, инфинитив.	**8**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**12**	
Всего:		**152**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка __

№ п/п	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Учительский стол	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
2.	Учительский стул	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
3.	Парты двуместные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
4.	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
5.	Доска меловая	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
6.	Стенды	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
7.	Стенд-цитата	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 03
8.	Компьютер в сборе	ТС	Основное	LENOVO ideapad 110	ОД. 03
9.	Телевизор	ТС	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД. 03
10.	МФУ EPSON L3000	ТС	Основное	Laser Jet Pro M104w	ОД. 03
11.	Рабочая программа	УМК	Основное		ОД. 03
12.	ФОСы	УМК	Основное		ОД. 03
13.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий	УМК	Основное		ОД. 03

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Дюканова, Н.М. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - М.: Инфра-М, 2018. - 158 с.

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО, 2019. – 319 с.

4.Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018

3.2.2. Дополнительные источники

www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
www. ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобр науки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
Долгополова, Я.В. Английский язык: Учебно-практический справочник / Я.В. Долгополова. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 180 с.
Державина, В.А. Английский язык. Полная грамматика / В.А. Державина. - М.: АСТ, 2015. - 72 с.
Дюканова, Н.М. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - М.: Инфра-М, 2018. - 832 с.
Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015
Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).
Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и	**Текущий контроль** **при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей		

профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	грамматических структур	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар-кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОД. 04 МАТЕМАТИКА

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 ……..…….… 31
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины …….…..……31
2.2. Содержание дисциплины …….……32
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…….....42
3.1. Материально-техническое обеспечение…….…….42
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….….42
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……..….43

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МАТЕМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «МАТЕМАТИКА»: формирование представлений об идеях и методах математики; развитие логического и алгоритмического мышления, необходимого для решения задач по профессии Повар, кондитер» через:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Дисциплина «МАТЕМАТИКА» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:

		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным

		ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инструкциями и регламентами	Уметь: - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	Знать: - ассортимент, требования к качеству, условия и - сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству;	Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
ПК 2.3. Осуществлять творческое оформление супов разнообразного ассортимента	Уметь: - приготовлять, творчески оформлять и готовить к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - вести расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Знать: - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	Владеют навыками рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
ПК 2.5.	Уметь:	Знать:	Владеют навыками

Осуществлять творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- приготовлять, творчески оформлять и готовить к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - вести расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос горячих блюд и гарниров	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров
ПК 2.6. Осуществлять творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Уметь: - приготовлять, творчески оформлять и готовить к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - вести расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Знать: - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Владеют навыками рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

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	220	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
Всего	**232**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	Объем часы	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1.Повторение курса математики основной школы		**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК1.1
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения Комбинированное занятие	4	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства Комбинированное занятие	4	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Практическое занятие	4	

Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости Комбинированное занятие	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30**	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры Комбинированное занятие	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений Комбинированное занятие	6	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости Комбинированное занятие	4	

Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве Комбинированное занятие	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах Комбинированное занятие	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач Практическое занятие	4	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора Комбинированное занятие	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05

Тема 3.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла Комбинированное занятие	4	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α Комбинированное занятие	4	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций Комбинированное занятие	4	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики. Комбинированное занятие	4	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства Комбинированное занятие	6	
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций Комбинированное занятие	2	
	Контрольная работа	2	

Раздел 4. Производная и первообразная функции		**46**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК1.1
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования Комбинированное занятие	6	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов Комбинированное занятие	6	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x) Комбинированное занятие	4	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной Комбинированное занятие	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Исследование функции на монотонность и построение графиков Комбинированное занятие	4	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа Комбинированное занятие	4	

Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Наименьшее и наибольшее значение функции Практическое занятие	6	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной Комбинированное занятие	4	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей Комбинированное занятие	4	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной Комбинированное занятие	2	
	Контрольная работа	2	

Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**34**	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 2.3, 2,5, 2,6
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида Комбинированное занятие	8	

Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники Комбинированное занятие	4	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса Практическое занятие	4	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара Комбинированное занятие	8	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии Практическое занятие	4	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения Комбинированное занятие	4	
	Контрольная работа	**2**	

Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**36**	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений Комбинированное занятие	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики Комбинированное занятие	4	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения Комбинированное занятие	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств Комбинированное занятие	8	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования Комбинированное занятие	6	

Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства Комбинированное занятие	2	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства Практическое занятие	4	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений Комбинированное занятие	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**30**	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий Комбинированное занятие	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 2.6

Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события Практическое занятие	4	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики Комбинированное занятие	8	
Тема 7.4 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами Комбинированное занятие	4	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.	4	
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**12**	
Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет математики

№ п/п	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Учительский стол	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
2.	Учительский стул	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
3.	Парты двуместные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
4.	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
5.	Доска меловая	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
6.	Стенды	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 04
7.	Компьютер	ТС	Основное		ОД. 04
8.	Телевизор	ТС	Основное		ОД. 04
9.	Рабочая программа	УМК			ОД. 04
10	ФОСы	УМК			ОД. 04
11	Методические рекомендации по выполнению практических занятий	УМК			ОД. 04

3.2. Учебно-методическое обеспечение:

- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: учеб. для общеобразоват. Организаций: базовый и углубл. уровни/Колягин Ю.М. / Ткачева М.В. / Фёдорова Н.Е., М.: Просвещение, 2022.
- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: учеб. для общеобразоват. Организаций: базовый и углубл. уровни/ Колягин Ю.М. / Ткачева М.В. / Фёдорова Н.Е., М.: Просвещение, 2022.
- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: базовый уровень: учебник/ И.Ф. Шарыгин., М.: Просвещение, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знает: - все основные математические понятия - методы доказательств, алгоритмы решения задач; формулировки определений, аксиом и теорем. Умеет: - оперировать всеми понятиями, применять формулы и находить величины с помощью справочника - 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	Устный опрос самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знает: - принципы работы с информацией: - источники информации разных типов, Умеет: - совершать самостоятельный поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию 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;	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знает: - нормы закона и морально-нравственного поведения - понятия (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	Индивидуальная самостоятельная работа

	куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара) Умеет: - оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознавать личный вклад в построение устойчивого будущего; - ответственно относиться к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; - обладает универсальными регулятивными действиями (самоорганизация, саморегуляция, самоконтрль, планирование, оцениваение, социальные навыки) - изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знает понятия - случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции - формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты Умеет: - 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; - приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях - принимать мотивы и аргументы других	Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа

	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	Знают понятия: - 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 Умеют: - извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию спомощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств. - 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	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа проектов Контрольная работа
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	Знают: - духовно-нравственные ценности народов Российской Федерации, исторические и национально-культурные традиции - понятия: проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, - свои конституционные права и обязанности, закон и требования правопорядка Умеют: - решать текстовые задачи разных типов	Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа

	- свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; - задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул - взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением - самостоятельно планировать и осуществлять учебную деятельность, организовывать учебное сотрудничество с педагогическими работниками и сверстниками	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знают понятия: - функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл, геометрические величины, соответствующие определения и формулы Умеют: - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - 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 - вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инструкциями и регламентами	Знает: - ассортимент, требования к качеству, условия и - сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Умеет: - оформлять заявки на склад; принимать продукты по количеству и качеству	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа

ПК 2.3. Осуществлять творческое оформление супов разнообразного ассортимента	Знает: - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Умеет: - оформлять и готовить к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ПК 2.5. Осуществлять творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Знает: - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Умеет: - оформлять и готовить к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ПК 2.6. Осуществлять творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знает: - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Умеет: - оформлять и готовить к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
ОК1, ОК5, ОК6, ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 2.5, 2.6		Экзамен

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОД.05 История

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 11

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 11

2.2. Содержание дисциплины 12

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 28

1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОД.05 история

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины история. Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации 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.

Учебная дисциплина ОД. 05 история является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля 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	

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

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	
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	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).		
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.		
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.		
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;		

	готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.		
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.		
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.		
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.		
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.		
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-		

	оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.		
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.		
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.		
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.		

2 Структура и содержание дисциплины ОУД.05 История

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	136
в т. ч.:	
теоретическое обучение	130
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.05 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**14**		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 1.1 **Мир в начале XX в.**	Содержание учебного материала	**8**		
	1 Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории.	2		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 2,5,4,7
	2 Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений.	2		
	3 Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии».	2		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,12,13
	4 Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм.	2		
Тема 1.2 **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	Содержание учебного материала	**6**		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6 ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
	1 Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил.	2		
	2 Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	2		
	3 Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Раздел 2 Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**20**		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,6,7,8
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных	Содержание учебного материала	**2**		
	1 Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное	2		

государств в Европе		движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики			
2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	Содержание учебного материала		**4**		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	1	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		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,8,10
	2	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	Содержание учебного материала		**6**		ОК 02-09 ПК 2.3 ЛР 4,7,9
	1	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.	2		
	2	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.	2		ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12
	3	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.	2		ОК 02-09 ПК 1.1, 1.2 ЛР 12,13
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	Содержание учебного материала		**2**		ОК 02-09 ЛР 11,15
	1	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.	Содержание учебного материала		**2**		ОК 02-09 ПК 1.1, 1.2 ЛР 12,13
	1	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.	Содержание учебного материала		**4**		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 12,15,1
	1	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение.	2		
	2	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.			**14**		ОК 02-09
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	Содержание учебного материала		**4**		
	1	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	2		ПК 1.2., 1.3 ЛР 11,13
	2	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.	2		ОК 02-09 ПК 2.1. ЛР 1,2,3
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	Содержание учебного материала		**10**		
	1	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане.	2		ОК 02-09 ПК 2.1., 2.3. ЛР 2,4,3

	2	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.	2	ОК 02-09 ПК 2.1.,2.2 ЛР 2,5.6,7
	3	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.	2	ОК 02-09 ПК 1.1., 1.2. ЛР 2,6,8
	4	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	4	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.				
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.			**16**	ОК 02-09 ПК 1.1., 1.2 ЛР 1,2,4
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	Содержание учебного материала		**2**	
	1	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.	2	ОК 02-09 ПК 2.1. ЛР 10,3,9
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	Содержание учебного материала		**4**	
	1	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	2	
	2	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	Содержание учебного материала		**2**	ОК 02-09 ПК 2.1. ЛР 2,4,6,7
	1	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.	2	

		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			
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание учебного материала		**4**		ОК 02-09 ПК 2.3. ЛР 11,12,14
	1	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация 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	2		
	2	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Профессионально ориентированное содержание «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений					
Тема 4.5. Гражданская война	Содержание учебного материала		**2**		ОК 02-09 ПК 2.1, ЛР 2,4,5.6
	1	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 «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений					ОК 02-09 ПК 1.2., 1.3. ЛР 1,2,3,5
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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 Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	1		
Тема 4.7. Идеология и культура в годы	Содержание учебного материала		**1**		ОК 02-09
	1	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии.			

Гражданской войны		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.	1		ПК 2.1
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.			**13**		
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	Содержание учебного материала		**7**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2., 1.3. ЛР 1,2,3,5
	2	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.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	3	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. Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие.	1 2		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 2,5,4,7 ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,12,13
	4	Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.	2		
	5	Практическое занятие. Фронтальный опрос. Тестирование	2		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 12,13,2
Тема 5.2. Советский	Содержание учебного материала		**6**		

Союз в 30-е гг.	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6
	2	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
	3	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	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,6,7,8
	4	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.	1		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	5	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.			**16**		
Тема 6.1. Первый период войны	Содержание учебного материала		**2**		
	1	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	2		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,8,10

		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			
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	Содержание учебного материала		**6**		
	1	Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском.	2		ОК 02-09 ПК 2.3 ЛР 4,7,9
	2	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.	2		ОК 02-09 ПК 2.3 ЛР 4,7,9
	3	Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.	2		ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	Содержание учебного материала		**2**		
	1	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях.	2		ОК 02-09 ПК 1.1, 1.2.
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	Содержание учебного материала		**6**		
	1	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	2	Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи.	2		

		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.			ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6
	3	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2		
Профессионально ориентированное содержание Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу**.**					
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА					
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны			**3**		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Содержание учебного материала		**2**		
	1	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.	1		
	2	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. 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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX –	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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	1		

начале XXI 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.			ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.			**8**		
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	Содержание учебного материала		**4**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	2	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
	3	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в.	1		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	4	Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма.	1		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 2,5,4,7
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 12,13,2
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	Содержание учебного материала		**2**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,8,10
		Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	1		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.			**2**		
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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 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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	Содержание учебного материала		**1**		
	1	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,6,7,8
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.			**2**		
Тема 10.1. Наука и	Содержание учебного материала		**2**		

культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	1	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	ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,1
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.				
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.			**16**	
Тема 11.1. СССР в 1953-1964 гг.	Содержание учебного материала		**6**	
	1	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.	2	ОК 02-09 ПК 2.1.,1.2 ЛР 1,2,11
	2	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.	1	ОК 02-09 ПК 2.3 ЛР 4,7,9
	3	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, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.	1	ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12

		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.		ОК 02-09 ЛР 11,15
	4	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2	
Тема 11.2. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Содержание учебного материала		**6**	
	1	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.	2	ОК 02-09 ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12
	2	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.	1	ОК 02-09 ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	3	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. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы	1	ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	4	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	2	
Тема 11.3. СССР в 1985-1991 гг.	Содержание учебного материала		**4**	
	1	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический	1	

		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.			ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	2	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 2,4,11
	3	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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6
	4	Практическое занятие. Тестирование. Фронтальный опрос	1		
Профессионально ориентированное содержание Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине					ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.			**6**		
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Содержание учебного материала		**2**		
	1	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. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление	1		ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12

		современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.			
	2	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. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	1		ОК 01-09 ПК 1.2-2.3 ЛР-1-15
Тема 12.2. Россия в XXI в.	Содержание учебного материала		**4**		
	1	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие 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.	1		ОК 02-09 ПК 1.2 ЛР 1,2,4,6
	2	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.	1		ОК 02-09 ПК 2.2 ЛР 3,5,6
	3	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.	1		ОК 02-06 ПК 1.2, 1.3. ЛР 11,12
	4	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. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
		Промежуточная аттестация по дисциплине экзамен	**6**		
		Всего:	**136**		

3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей); 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 может быть 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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-496.:ил.
2. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-240.:ил.
3. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945-начало XXI века:11-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-4448.:ил.
4. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945- начало XXI века:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-272.:ил.

3.2.2 Основные электронные издания

1. histrf.ru/teacher.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа. Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)

Знать:	
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля 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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД. 06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **77**

1. Общая характеристика **105**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **90**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины 168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **175**

3.1. Материально-техническое обеспечение 99

3.2. Учебно-методическое обеспечение 175

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **176**

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«___Физическая культура_ »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»:

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

Дисциплина «Физическая культура» включена в *обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации

		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

	в чрезвычайных ситуациях	**Знания:**
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использование специализированных	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями	Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за

	программных комплексов Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения	гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК2.2	Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг	Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и

	номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным *оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием*	Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической	регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Подготовка отчетов о своей работе за смену Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения

		безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в	В т.ч. в форме

	часах	**практ. подготовки**
Учебные занятия	172	166
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	2	2
Всего	**174**	**168**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	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
	Основное содержание	6	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		
	2.Всероссийский комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) – программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.		
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	2.Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, прфилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		

	3.Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм человека. Двигательная рекреакция и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2.Организация занятий физическими упражнениями различнй направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной нгаправленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведенгии самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3.Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4.Физические качества, средства их совершенствования		
	Профессионально ориентированное содержание	4	
Тема 1.4 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально прикладной физической подготовки, средства профессионально прикладной физической подготовки		

	2.Определение значимых физических и личностных качеств с учетеом 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**	**58**	ОК 01, ОК 04,ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
Методико-практические занятия		16	
профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	1.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		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	2.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 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	3.Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4 Составление и	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04,ОК

проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Практическое занятие**		08 ПК 1.1, ПК 2.4
	4.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практические занятия		
	5-6.Характеристи профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	7-8.Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая)		
	основное содержание		
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		
	9.Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания, ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержание работоспособности, развитие основных физических качеств		
2.7 Гимнастика (практические занятия 10-14)		10	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**		
	Практические занятия	4	

	10.Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приемов: построений и перестроений, передвижений, размыкания и смыкания, поворотов на месте.		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	11.Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	12.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.		
	13.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесоборудования		
	14.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых трненажерах и кардиотренажерах		
2.8 Спортивные игры (практические занятия 15-18)		30	
Тема 2.8 (1) Теннис	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

	15.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры, упражнения с мячом; способы хвата ракетки. Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки (серия «разножек», «лягушка», в стартовое положение и т.п. Выпады: вперед, в сторону, назад. Бег: приставным, скрестным шагом, «змейкой», «зигзагом», челночный бег, ускорения со сменой направления, семенящий бег. Подача, прием подачи		
	16.Освоение и совершенствование приемов тактики защиты и нападения		
	17.Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.		
Тема 2.8 (2) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		
	18.Освоение правил и совершенствование выполнения приемов игры. Развитие физических и умственных способностей средствами игры в шахматы		
Тема 2.9 Легкая атлетика (практические занятия 19-23)	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	19.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники спринтерского бега		
	20.Совершенствование техники кроссового бега (средние и длинные дистанции, 2000м (девушки) и 3000 м (юноши))		

	21.Совершенствование техники эстафетного бега (4х100м, 4х400м); бега по прямой с различной скоростью		
	22.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	23.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики		
Тема 2.10 Плавание (практические занятия 24-29)	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	24-25.Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавание (кроль на груди, на спине; брасс)	4	
	26.Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	2	
	27.Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего	2	
	28-29.Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		**174**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ОД.06
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ОД.06
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ОД.06
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ОД.06

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений СПО /. Н.В. Решетников [и др.], — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. Физическая культура: учебник для студ.учреждений СПО/ Н.В. Решетников, Ю.

Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев ; — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. — ISBN 978-5-7695-9716-9.

2. Ростомашвили, Л.Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития : учебное пособие/ Л.Н. Ростомашвили. —2-е изд., стереотип. — М. : Спорт, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-907225-11-4

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Паралимпийский комитет России : официальный сайт. – Москва. – URL: https://paralymp.ru/. - Текст : электронный.
2. Официальный сайт Российская спортивная энциклопедия : официальный сайт. – URL: https://libsport.ru/. - Текст : электронный.
Официальный сайт Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту : официальный сайт. – Москва. – URL: http://lib.sportedu.ru/. – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план 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	-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского изкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использования их а режимеучебной и производственной деятельностис целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых	- составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации /доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - 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 – демонстрация комплекса ОРУ – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

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 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение - оценивать приобретенный выбор; -способствовать формированию и проявлению	видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, профессионально-прикладной форме; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств(силы ,быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) - сформированность представлений о роли и месте физической культуры в современной научной картине мира, о системообразующей роли физической культуры в развитии человека, как гармоничной личности в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеть основополагающими физическими понятиями, характеризующими физические процессы:. - сформировать умения владеть своим телом	

широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 77

1. Общая характеристика 105

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины 168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175

3.1. Материально-техническое обеспечение 99

3.2. Учебно-методическое обеспечение 175

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 176

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»- формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

		первой помощи пострадавшим.	
ПК 1.1 ПК 2.4	Осуществлять расчеты с покупателями в наличной и безналичной форме Оказывать помощь покупателям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из торгового комплекса или иного предприятия торговли Вести журнал передачи смены	Законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг по продажам товаров Основы организации деятельности различных видов торговых комплексов Технологии организации процесса продажи товаров Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Торговый маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе приема и размещения товаров Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания покупателей (потребителей) Правила проведения расчетов с покупателями в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности покупателей Иностранный язык с учетом характеристик покупателей Основы этики, этикета и психологии обслуживания покупателей. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в торговых центрах	Оценки и планирования потребностей товаров. Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	66
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**74**	**68**

Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		**12**	ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07; ОК08
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие: опасность - это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек- среда обитания" определённых условиях причинять вред людям, природной среде и материальнымресурсам; опасность как система объект защиты источник опасности негативное воздействие, опасность как процесс: 1) накопление отклонение от нормального состояния или процесса; 2)инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3)актуализация негативных факторов; 4)локализация/прекращение действия негативных факторов: *Предметное действие:* моделирование поля опасностей на примере современной молодёжи: *Правило действия:* чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку ***Практическая часть*** **-** составить алгоритм выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасности)	*2*	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Комбинированное занятие.		

Как выявить опасности развития	Понятие: опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек/ общество"- Жизнь в определённых условиях препятствовать/ нарушать закон сохранения Жизни Предметное действие: цели- и ценностное полагание ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии Правило действия: чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества /самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требования закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения. Алгоритм цели-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07.
Тема 1.3 Как выявить и описать опасности на дорогах	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 02 ; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие.		
	Понятие: опасности на дорогах- это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек-участник дорожного движения- среда дорожного движения" в определённых условиях причинять вред людям, среди материальным ресурсом; Предметное действие: выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/ райдер, мотоциклист); Правило действия: чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы "человека/ участник дорожного движения- среда дорожного движения" становится причиной нанесения вреда человеку Алгоритм выявления и описания опасности на дорогах	2	

Тема 1.4 Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасность пожаров в общественном месте - это способность явления, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсом; Предметное действие: выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте; Правиладействия:чтобывыявитьиописатьопасностипожаранужноопределить условия пожара, при которых элемент системы «человек- общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку. Алгоритм выявления и описание опасности ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)	2	ОК 04; ОК 07
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасности ситуации захвата заложников в общественном месте; Предметное действие: выявить и описать опасности в ситуации захваты заложников общественномместе; Правила действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесён вред. Алгоритм выявления и описание опасности в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже,публичном мероприятии)	2	ОК 04; ОК 07
Тема 1.6 По выбору студентов	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасности. Предметное действие: описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; Правило действия: чтобы выявить и описать опасности, нужно определить случаи возникновения ЧС. Составить алгоритм действий.	2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07
Раздел 2 Методы оценки риска		**12**	

Тема 2.1 Как измерять опасности	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 02,ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риск - это количественная мера опасности, сочетание 1)вероятности (или чистоты) внесения ущерба и 2)тяжести этого ущерба для объекта защиты; – приемлемый риск уровень опасности, которые на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общества считается допустимым; Предметные действия: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/ выбора мер по профилактике изащите; Правила действия: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий; Алгоритм расчёта риска по формуле	2	
Тема 2.2 Как оценить риски на дорогах	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1)вероятности (или чистоты) негативного события/ ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; Предметно действия: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участков для разработки/выбора мер по профилактике и защите; Правила действия: чтобы оценить риск негативного события/ ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения. Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/ райдер, мотоциклист)	2	
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуациях пожара в общественном месте (ЧС)	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риски в ситуации пожаров в общественном месте- количественная мера опасности для посетителя, сочетающее риск 1)вероятности (или частоты) пожара и 2)	2	

	тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/ выработки мер по профилактике и защите; Правило действия: чтобы оценить риск негативного события- пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей. Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, в клубе, интернате дляпрестарелых)		ОК 02; ОК 04, ОК 07
Тема 2.4 Как оценить риск общественном месте (ЧС)	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 02; ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риск захвата заложников в общественном месте- количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1)вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2)тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в том числе психологическая, ранение, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте, для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей; Правило действия: чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей. Алгоритм оценки рисковв ситуации захвата заложников стрельбы в общественном месте	2	

Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	В числе смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1)первое вероятности (или чистоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления опасных и вредных последствий их воздействия для разработки/выработки мер по профилактике в защите; Правила действие: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий Алгоритм оценки риск для жизни и здоровья подростковфакторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести	2	ОК 02, ОК 04; ОК О7, 0К 08
Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуаций, актуальной для обучающихся	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 02, ОК 04; ОК О7
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риск в подростковом возрасте Предметное действие: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки выбора мер по профилактике и защите в подростковом возрасте Правила действия: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья подростковом возрасте, нужно определить вероятность наступления негативного события и определить его последствие Алгоритм оценки рисков и масштабы последствий воздействия вредных и опасных факторов для подростка в различных ситуациях	**2**	
Раздел 3 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		**12**	ОК 02, ОК 04; ОК О7, 0К 08
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита от опасности- это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу); Правило:чтобы Защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние		ОК 02, ОК 04;ОК 07

	источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты; Предметное действие: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасности окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации; Правила действия: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасности окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/доступность + функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правилf поведения/техники безопасности Алгоритм выбораспособа защиты на основе нормативных документов.	2	
Тема3.2 Как снизить рискидля здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья- способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического психического здоровья; Предметные действие: выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды; Правило действия: чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасно окружающей, необходимо подобрать согласные гигиеническим нормам/ требованиям заболевания , модели безопасного поведения, в том числе в пандемии . Алгоритм выбора способа профилактики типичных/ смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)	2	
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 04; ОК 07.
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья участников дорожного движения- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения; Предметные действия: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения; Правила действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участниковдорожных движений, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов. Алгоритм выбора мер защиты жизни издоровья участников дорожного движения (на выбор)	2	ОК 04; ОК 07

Тема 3.4 Как безопасно вести себя в ситуациях пожара в общественном месте	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья в условиях пожара- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счёт выведения объекта защиты из опасной зоны, применение средств пожаротушения и индивидуальной защиты; Предметное действие: выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальнойзащиты, правил, модели поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественномместе; Правило действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара. Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре в своём жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте, в разных условиях дымление, активного огня, затруднений эвакуации.	2	ОК 04; ОК 07
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуациях захвата заложников в общественном месте	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счёт выведения объекта защиты безопасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты; Предметное действие: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/ стрельбы в общественномместе; Правило действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/ стрельбы за счёт выведения объекта защиты и опасной зоны, применение модели безопасногоповедения Алгоритм снижения уровня действия опасных факторов при теракте/ стрельбе.	2	ОК 04; ОК 07
Раздел 4 Основы военной службы		**12**	ОК 01; ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОКО6, 0К 08
Тема 4.1	**Содержание учебного материала.**		

История создания Вооруженных Сил России	**Комбинированное занятие.**	**2**	ОК 06, 0К 08
	Понятие о Вооружённых Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации, Реформирование Армии и Флота	2	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 03; ОК 06; 0К 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие о воинском учёте, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождение военной службы по призыву, пребывание в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива экипажа, боевого расчёта. Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 04, ОК 06, 0К 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияния на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчёта. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы. Способы бесконфликтного общения в условиях военнойслужбы	2	

Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об офицерском составе, порядок поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требований, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру	2	ОК 01,ОК 02; ОК 06; ОК 08
Тема 4.5 Строевая подготовка	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. выполнение команд Становись, Равняй, Смирно, Вольно, Заправиться. Повороты на месте. Перестроение из одношереночного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Алгоритм действий: строевой стойки. выполнение команд Становись, Равняй, Смирно, Вольно, Заправиться. Повороты на месте. Перестроение из одношереночного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении. Приветствие в движении.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК- 74	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие о назначении боевых свойствах- оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначение частей, узлов и механизмов автомата. Правила и приёмы стрельбы, способов поиска целей и управления огнём, действиях по командам руководителя стрельб. Правила и приёмы стрельбы, способов поиска целей и управления огнём, действиях по командам руководителя стрельб	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08

Раздел 5 **Основы медицинских знаний**		**12**	
Тема 5.1 Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. **Практическая часть-** изучить правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2	
Тема 5.2 Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие.		
	Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила поведения диагностики и помощи в неотложных состояниях; Алгоритм оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция лёгких ; Понятие об ДТП и ЧС на транспорте; Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывих, ушибов и т.д. алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранении, переломах, отработка модели поведения при ЧС на транспорте	2	
Тема5.3 Алгоритм помощипри кровотечениях и ранениях	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие о видах кровотечений, средства обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложения жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при различных видах кровотечений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 5.4 Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Практическое занятие. Понятие об экстремальных ситуациях природных условиях. Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Правила добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище. Способы согревания на открытой местности . вынужденные автономные существование.		ОК 04, ОК 07

Тема 5.5 Помощь при воздействии температуры на организм человека. способы самоспасения	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 07;0К 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об ожогах и их видах (термических, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм с помощью при ожогах различных видов. Способы самоспасения. первая помощь пострадавшим на производстве. Алгоритмы поведения при ЧС	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль. Раздел 1	**Содержание**	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
Тема Как выявить и описать опасности на рабочем месте	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК 06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Комбинированное занятие. Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте	2	
Прикладной модуль. Раздел 2. Тема: Оценка рисков на рабочем месте.	**Содержание.**	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК 06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Комбинированное занятие. Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема: Определение методов защиты от опасности на рабочем месте.	**Содержание.**	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК 06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Практические занятия. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.	2	
Прикладной модель.	**Содержание**	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК

Раздел 4. **Тема: Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.**	**Практическое занятие:** Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	2	06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
Прикладной модуль: **Раздел 5.** **Тема.** Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	**2**	ОК 02; ОК 04; ОК 06; 0К 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Практическое занятие Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	AserF114-32 14 HD	ОП.05
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.05
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.05
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.05
		УМК			ОП.05

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л.

Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 220.– 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

8. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).

10. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

11. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

12. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, основные виды потенциальных опасностей и их последствия в основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет

Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

Приложение 1.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.09 География

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ……...3

1. Общая характеристика 105

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины.....168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175

3.1. Материально-техническое обеспечение.....99

3.2. Учебно-методическое обеспечение 175

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....176

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«ГЕОГРАФИЯ»**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде.

Учебная дисциплина география является обязательной частью общеобразовательного основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы д ля 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	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
команде			
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.3.	Организовывать рабочее место в		

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
	соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности. Выполнять подготовительные работы. Изготавливать столярные изделия различной сложности из предусмотренного техническим заданием материала, в соответствии с установленной нормой расхода, чертежом и требованиями к качеству.		
ПК 1.1.	Выполнять сборочные и монтажные работы в соответствии с конструкторской документацией. Выполнять работы по устройству лесов, подмостей, опалубки в соответствии с проектным положением и требованиями безопасной организации труда. Производить ремонт плотничных конструкций.		

ЛР1	Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
ЛР2	Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР3	Готовность к служению Отечеству, его защите;
ЛР4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
ЛР5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей

ЛР9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
ЛР11	Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
ЛР12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
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	2	1	
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	1	
	Практическое занятие	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		2	
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1.Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». 2.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	1	
	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)		2	
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 1. 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. 2.Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	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			
	Практические занятия	**2**		
	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		2	
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	1	
Раздел 4. Население мира		**12**		
Тема 4.1. Численность и воспроизводств	**Содержание учебного материала**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
о населения. Состав и структура населения	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			
	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		2	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**		
	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.	2	1	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 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			ОК 02 ОК 09
	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		2	
Раздел 5. Мировое хозяйство		**18**		
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Теоретическое обучение 1.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.	2	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 *ПК1.1*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
разделение труда	Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда			
	Практическое занятие			
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	2	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 *ПК 1.2*
	1Международная 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	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)**	**12**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 *ПК 2.1*
	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, «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»	6	1	
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с		1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	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			
	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		1	
	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		1	
	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		1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду			
	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		1	
	Практические занятия	**6**		
	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		2	
	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,	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	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			
	Практическое занятие	**2**		
	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		2	
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	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**		
	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		2	
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Теоретическое обучение	2	1	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	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)			ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие			
	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	**2**	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: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	1	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	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Практическое занятие	**2**		
	№ 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**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1
	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	2	1	
	Практическое занятие	**2**		
	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		2	
	Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**4**		
	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-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	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			
	Практическое занятие	**2**		
	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	3	
Всего		**72 часа**		

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Настенная, трёхэлементная	ОД.08
5	Компьютер в сборе	**ТС**	Основное	Founder	ОД.08
6	Телевизор	**ТС**	Основное	Digma (125см)	ОД.08
7	МФУ EPSON L3000	**ТС**	Основное	EPSON L3000	ОД.08
8	Шкаф	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
9	Шкаф учительский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
10	Стол учительский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08
11	Рабочие программы, ФОСы, методические рекомендации	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.08

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.
2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.
3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/458702

4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2019. – 213 с. - ISBN: 978-5-4488-0571-4
5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2022. – 234 с.

3.2.2. Электронные издания

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 дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы оценки**
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 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 **Умеет:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОД. 09 Физика

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ…… 2

1. Общая характеристика …… 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……... 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..…….… 8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ……..……8
2.2. Содержание дисциплины …….……9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…….....16
3.1. Материально-техническое обеспечение…….……16
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….….16
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……..….17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«_____ФИЗИКА_____»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ФИЗИКА»: формирование представлений об идеях и методах, необходимых для решения задач познания мира по профессии 43.01.09 повар, кондитер через:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста 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 творческих способностей 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.

Дисциплина «ФИЗИКА» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия

		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции,

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты

	и иностранном языках	на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК1	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Умения:** использование всех видов оборудования, в том числе – электрооборудования при работе с полуфабрикатами **Знания:** инструкции и правила безопасного использования оборудования, в том числе – электрического, при работе с полуфабрикатами
ПК2	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.	**Умения:** использование всех видов оборудования, в том числе – электрооборудования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента **Знания:**инструкции и правила безопасного использования оборудования, в том числе – электрического, при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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	106	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	6
Всего	**108**	**49**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел Введение. Физика и методы научного познания		**2**	
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание**		ОК 03 ОК 05
	Дидактическая единица	2	
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно - научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин		
Раздел 1. Механика		**20**	
Тема 1.1. Основы кинематики	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение.	2	

	Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 1.2. Основы динамики	**Содержание**		
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения.	2	
	Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	2	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: сила тяжести	2	
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	**Содержание**		
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости.	**2**	
	Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	**2**	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: Механическая работа и мощность	**2**	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной	**2**	

	направленностью: Законы сохранения		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**18**	
Тема 2.1. Основы молекулярно - кинетической теории	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 2.2
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	2	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: давление газа	2	
Тема 2.2. Основы термодинамики	**Содержание**		
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	2	
Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание**		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	2	
	Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества.	2	
	Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления.	2	
	Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	2	

	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: количество теплоты	2	
	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 3. Электродинамика		**28**	
Тема 3.1. Электрическое поле	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.1
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле.	2	
	Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.	2	
	Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	2	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: напряженность электрического поля	2	
Тема 3.2. Законы постоянного тока	**Содержание**		
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление.	2	
	Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока.	2	
	Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	2	
	Практическая подготовка. Решение задач с профессиональной направленностью: закон Ома	2	
Тема 3.3. Электрический	**Содержание**		ПК 1.1

ток в различных средах	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма.	2	
	Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью: P-n переход	2	
Тема 3.4. Магнитное поле	**Содержание**		
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	2	
Тема 3.5. Электромагнитная индукция	**Содержание**		
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	2	
	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		**10**	
Тема 4.1. Механические колебания и волны	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07, ОК 08
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник.	2	
	Вынужденные механические колебания. Резонанс.	2	
	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны.	2	

	Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны	**Содержание**		
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи.	2	
	Генератор переменного тока.Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	2	
Раздел 5. Оптика		**10**	
Тема 5.1. Природа света	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07, ПК 1.1
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение.	2	
	Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	2	
Тема 5.2. Волновые свойства света	**Содержание**		
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка.	2	

	Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	2	
	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	2	
Раздел 6. Квантовая физика		**10**	
Тема 6.1. Квантовая оптика	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07, ОК 08
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц	2	
	Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова	2	
Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра	**Содержание**		
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда.	2	
	Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер	2	

	Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**8**	
Тема 7.1. Строение Солнечной системы	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Солнечная система: планеты и малые тела	2	
	Система Земля—Луна	2	
Тема 7.2. Эволюция Вселенной	**Основное содержание**		
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии	2	
	Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет математики

№ п/п	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Учительский стол	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 12
2.	Учительский стул	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 12
3.	Парты двуместные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 12
4.	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 12
5.	Доска меловая	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД. 12
8.	Компьютер	ТС	Основное	Монитор Сист. блок LG	ОД. 12
10.	Телевизор	ТС	Основное	LED Dexp U55H8051E/G (139 см)	ОД. 12
11.	Рабочая программа	УМК			ОД. 12
12.	ФОСы	УМК			ОД. 12
13.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий	УМК			ОД. 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение:

Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9–11 классы: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М., 2021.
Касьянов В.А. Физика. 10, 11 кл. Тематическое и поурочное планирование. – М., 2022.
Касьянов В.А. Методические рекомендации по использованию учебников В.А. Касьянова «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» при изучении физики на базовом и профильном
Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9–11 классы: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М., 2021.
Касьянов В.А. Физика. 10, 11 кл. Тематическое и поурочное планирование. – М., 2022.

Касьянов В.А. Методические рекомендации по использованию учебников В.А. Касьянова «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» при изучении физики на базовом и профильном уровне. – М., 2015.
Типовые тестовые задания / О.Ф. Кабардин, С.И.Кабардина, В.А Орлов.-М.: Издательство "Экзамен", 2017
Экспресс-диагностика. Физика 9 кл /В.В.Иванова.-М.: Издательство "Экзамен", 2014
Экспресс-диагностика. Физика 10 кл / О.И. Громцева.-М.: Издательство "Экзамен", 2014
Контрольно-измерительные материалы. Физика.10 класс/Сост. Н.И.Зорин-2-е изд., перераб._М.:ВАКО, 2021
Опорные конспекты и разноуровневые задания. Физика 11 класс,-СПб.: ООО «Виктория плюс», 2023
Универсальные поурочные разработки по физике 10 класс.-ВАКО. 2021
Универсальные поурочные разработки по физике 11 класс.-ВАКО. 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знает: - все основные математические понятия - методы доказательств, алгоритмы решения задач; формулировки определений, аксиом и теорем. Умеет: - оперировать всеми понятиями, применять формулы и находить величины с помощью справочника - 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	Устный опрос самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знает: - принципы работы с информацией: - источники информации разных типов, Умеет: - совершать самостоятельный поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию 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	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа

	информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знает: - нормы закона и морально-нравственного поведения - понятия и термины Умеет: - оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознавать личный вклад в построение устойчивого будущего; - ответственно относиться к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; - обладает универсальными регулятивными действиями (самоорганизация, саморегуляция, самоконтрль, планирование, оцениваение, социальные навыки)	Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знает: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; Умеет: - вычислять вероятность с использованием графических методов - 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	Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	Знают понятия и Умеют: - извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа проектов Контрольная работа

контекста	информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств. - 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	
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	Знают: - духовно-нравственные ценности народов Российской Федерации, исторические и национально-культурные традиции - понятия: проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, - свои конституционные права и обязанности, закон и требования правопорядка Умеют: - решать текстовые задачи разных типов - свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; - задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул - взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением - самостоятельно планировать и осуществлять учебную деятельность, организовывать учебное сотрудничество с педагогическими работниками и сверстниками	Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	Знают понятия: - функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл, геометрические величины, соответствующие определения и формулы Умеют: - не принимать действия, приносящие	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа

ситуациях	вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - 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 - вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знает: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Умеют: - 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	Устный опрос. Физминутки
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знают: - 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 Умеют: - 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)	
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знает: - инструкции и правила безопасного использования оборудования, в том числе – электрического, при работе с полуфабрикатами Умеет: - использование всех видов оборудования, в том числе – электрооборудования при работе с полуфабрикатами	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
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.	Знает: - инструкции и правила безопасного использования оборудования, в том числе – электрического, при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умеет: - использовать все виды оборудования, в том числе – электрооборудования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК1, ОК5, ОК6, ПК 1.4, ПК 2.2		диф. зачет

Приложение 1.10
К ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОД. 10 Биология

Евпатория, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» 84
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 90
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 90
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 2

1. Общая характеристика 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 профессии : 43.01.09 **повар, кондитер**

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;

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.

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. 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	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 результатов и формулирования выводов с использованием научных

	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	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: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	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

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	
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 роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	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 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
теоретические занятия	**66**
В том числе в форме практической подготовки	**32**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		**2**	
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала	1	ОК-02
	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.	1	
	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**	
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса		
	Практическое занятие	1	
	№ 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»		
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала	1	
	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	1 1	
	Лабораторные занятия		
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания» №2 «Определение наличия крахмала в продуктах питания»	1 1	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала		
	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	1 1	
	Лабораторные занятия	1	
	№ 3 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»		

Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		**5**	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала		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	1 1	
Тема 3.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала		
	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	1	
	Практическое занятие № 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	1	
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		**5**	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала		ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Хроматиды. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	1	

Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала		
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение.. 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. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез	1	
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	1	
	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		
	№ 3«Строение половых клеток» № 4 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 5 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	1 1	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		**10**	
Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание учебного материала		
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении 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. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04

	Практическое занятие		
	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди- и анализирующем скрещивании, № 7составление генотипических схем скрещивания	1 1	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	1	
	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	
	№ 8 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала	1	
	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	1	
	Практическое занятие		
	№ 9 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	1	

	№ 10 Вариационный ряд и вариационная кривая № 11 Норма реакции признака.	1	
Тема 5.4. Генетика человека	Содержание учебного материала	1	
	Генетика человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический.. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практическое занятие	1	
	№ 12 «Составление и анализ родословных человека»		
Раздел 6. Эволюционная биология		**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	Содержание учебного материала	1	
	Эволюционная теория и её место в биологии. Свидетельства эволюции.. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. 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	1	
	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. 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.	Содержание учебного материала		

Макроэволюция	Макроэволюция. Формы эволюции: дивергентная, конвергентная. Необратимость эволюции	1	
	Практическое занятие		
	№ 13 «Сравнение видов по морфологическому критерию»	1	
	№ 14«Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	1	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание учебного материала	2	
	Донаучные представления о зарождении жизни. Практическое занятие № 15«Научные гипотезы возникновения жизни на Земле »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.		
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала	1	
	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..Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека		
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)	1	
	№ 16 «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		**6**	
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	Содержание учебного материала		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Практическое занятие№17 «Среды обитания организмов». 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. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах	1 1	
	Практическое занятие № 18 «Виды биотических взаимодействий» №19 «Классификация экологических факторов»	2	
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	Содержание учебного материала	1	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция		
	Практическое занятие № 20«Подсчёт плотности популяций разных видов растений»	1	
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		**10**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ***ПК*[2]*…***
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	1	
	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	1	
	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)**	1	
	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	2	
	№ 20 « Глобальные экологические проблемы» № 21 «Отходы производства» №22 «Профилактика профессиональных заболеваний»		
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	1	
	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	1	
	№ 4«Умственная работоспособность»		
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		**4**	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	Содержание учебного материала	1	
	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. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Практическое занятие № 23 «Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов»		
Тема 10.2. Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ***ПК…***
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.		
	Практическое занятие	2	
	№ 24 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. № 25 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ***ПК…***
	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)	1	

	Практические занятия	1	
	№ 26,27 Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (выступление с презентацией)		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**6**	
Всего:		**72**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием:

-стол учительский,

-стол ученический,

-стул ученический

-компьютер

-телевизор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

печатные учебники, 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 Список литературы

Основные источники:

1.Каменский А.А. Биология. Общая биология. 10-11 кл.: учебник /Под ред.А.А. Каменский, Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник.- М.: Дрофа, 2021.- 368 с.

2.Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10класс.— М.,2024..

Дополнительные источники:

1.Ионцева А.Ю. Биология. Весь курс в схемах и таблицах. — М., 2021

2.Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2024.

3.Мамонтов С. Г., Захаров В. Б., Козлова Т. А. Биология: учебник для студ. Учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2021

4.Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2021.

5.Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовыйуровень, 10—11класс.—М., 2020.

6.Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. М., 2021

Интернет-ресурсы:

1.http://www.ebio.ru/Электронный учебник по биологии. Представлены разделы: ботаника, зоология, анатомия, общая биология, экология.

2.http://evolution.powernet.ru/ Теория эволюции как она есть: материалы по теории биологической эволюции. Представлены различные материалы, посвященные теории биологической эволюции.

3.www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

4. www.znanium.com- сайта института

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 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
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	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3,	Обсуждение по вопросам

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	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

Приложение 1.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОД.11 «Химия»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**
1. Общая характеристика **3**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **10**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10
2.2. Содержание дисциплины 11
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **18**
3.1. Материально-техническое обеспечение 19
3.2. Учебно-методическое обеспечение 19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **20**

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Цель дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

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 использовать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

Учебная дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер; на основе Примерной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
	решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционн ого поведения			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессионально й деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Пользоваться профессионально й документацией	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные	

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания	Навыки
на государственном и иностранном языках	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.	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 1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет	числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
ПК 1.4.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья,

	уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать,	продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие,	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и	

		сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

	комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;	
ПК 2.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного

	оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при	ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести	отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	

	расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных	

	соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	

2 Структура и содержание дисциплины

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в т. ч.:	
теоретическое обучение	96
Практическая подготовка	42
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**		**4**
Основное содержание		**102**		
Раздел 1. Основы строения вещества		**8**		
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**6**	2	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07 ПК2.4 ПК2.8
	Теоретическое обучение	**4**		
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	4		
	Практические занятия	**2**	3	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и	2		

	других неорганических соединений отдельных классов.			
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Основное содержание**	**2**	3	ОК 01 ОК 02 ПК.3.1.
	Теоретическое обучение			
	Практические занятия	**2**		
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	2	1	
	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		2	
Раздел 2. Химические реакции		**12**		
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**6**	2	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Теоретическое обучение	**2**		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	2		
	Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).		2	

	Практические занятия	**4**		
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.		3	
	Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	3	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2	3	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ПК.4.3.
	Теоретическое обучение	**2**		
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	1	
	Лабораторные занятия	**2**		
	Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	2		

	Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.		2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции.	**2**		
Раздел 3.	**Строение и свойства неорганических веществ**	**24**		
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Теоретическое обучение	**2**		
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	2	
	Практические занятия	**4**		
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять	4	3	

	принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.			
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**12**		ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Теоретическое обучение	**6**		
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	2	
	Практические занятия	**4**		
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	4	3	
	Лабораторные занятия	**2**		
	Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам	2	2	

	металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.			
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Основное содержание**	**4**	.	ОК 01 ОК 02 ПК.1.1. ПК.2.1.
	Теоретическое обучение	**2**		
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	2	
	Практические занятия	**2**		
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	2	
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ.	**2**		
Раздел 4.	**Строение и свойства органических веществ**	**28**		
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Теоретическое обучение	**2**		
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные)	2		

	химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		2	
	Практические занятия	**2**		
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Основное содержание**	**14**		ОК 01 ОК 02 ПК.2.1
	Теоретическое обучение	**10**		
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	2	2	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое	2		

	применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;		2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2		
	Практические занятия	**2**		
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	3 2	
	Лабораторные занятия	**2**		
	Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». 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.	2		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение	**Основное содержание**	**8**		ОК 01 ОК 02 ПК.1.1.
	Теоретическое обучение	**6**		
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	4	2	

органических веществ в промышленности	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.			
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	2	
	Практические занятия	**2**	3	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2		
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ.	**2**	3	
Раздел 5.	**Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**	**12**		
Тема 5.1. Кинетические закономерности	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК02
	Теоретическое обучение	**2**		
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому	2		

протекания химических реакций	составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.		2	ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Лабораторные занятия	**2**		
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	2	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических	**Основное содержание**	**6**		
	Теоретическое обучение	**2**	2	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение	2		

реакций. Равновесие химических реакций	под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.		2	ОК07
	Практические занятия	**2**		
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	2	
	Лабораторные занятия	**2**		
	Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	2		
Контрольная работа 4	Скорость химической реакции и химическое равновесие.	**2**		
Раздел 6.	**Дисперсные системы**	**10**		
Тема 6.1. Дисперсные системы и	**Основное содержание**	**4**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**		
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы.	2		

факторы их устойчивости	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		2	
	Практические занятия	**2**		
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 02 ПК.2.1.
	Лабораторные занятия	**4**		
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	2	
	Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	2	
Контрольная работа 5	Дисперсные системы.	**2**	3	
Раздел 7.	**Качественные реакции обнаружения неорганических и органических**	**8**		

	веществ			
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Основное содержание**	**4**	2	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07
	Практические занятия	**2**		
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2		
	Лабораторные занятия	**2**		
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «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 «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.	2		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ	**Основное содержание**	**4**	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	**2**		
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной	2		

отдельных классов с использованием качественных реакций	кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.		2	
	Лабораторные занятия	**2**		
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	2	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		42		
Раздел 8.	**Химия в быту и производственной деятельности человека**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	2	
	Практические занятия	**6**		
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-	4	2	

	научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	2	
Раздел 9				
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Основное содержание**	**6**	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК.2.1. ПК.4.3.
	Теоретическое обучение	**2**		
	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**		
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2		
	Лабораторные занятия	**2**		
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».	2		

	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 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.		2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		6		
Всего		**144**		

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

3.1. Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

Кабинет № 1 «Химия»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
4.	Демонстрационный стол	**Мебель**	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
5.	Шкаф встроенный	**Мебель**	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
5	Стенды: 1) Охрана труда и жизнедеятельности 2) Эволюция 3) Краеведение 4) Экология	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
6.	Таблица Д.И.Менделеева	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
7.	Комплект учёных химиков	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
8.	Компьютер в сборе	**ТС**	Основное	LC 10430059	ОД.11
9.	Телевизор	**ТС**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Принтер	**ТС**	Основное	Canon L11121 E	ОД.11
11.	Рабочая программа	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
12.	Фонд оценочных средств	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
13.	Календарно-тематический план	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11
14.	Методические рекомендации по написанию практических и лабораторных работ.	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.11

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, **2021.** — 291 с.
2. Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, **2022.** — 358 с.
3. Лебедев Ю. А. Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт**, 2022.** — 238 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Химия и жизнь – XXIвек»http://www.hij.ru
2. Электронный справочник по химии http://www.chemport.ru
3. Электронный справочник по химии http://chemistry.r2.ru
4. Уроки по химии для школьников http://www.alhimik.ru
5. Уроки по химии для школьников.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Химия»

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-	грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Умеет: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе 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	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОД. 12 ИНФОРМАТИКА

ЕВПАТОРИЯ
2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

		Стр.
1	**Общая характеристика**	3
1.1.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2.	Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2	**Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**	11
2.1.	Трудоемкость освоения дисциплины	11
2.2.	Содержание дисциплины	12
3	**Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**	25
3.1.	Материально-техническое обеспечение	25
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	25
4	**Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Информтаика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по професии 43.01.09 Повар, кондитер.

Содержание программы общеобразоателньой дисциплины «Информатика» напрвалено 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 моделиреальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числепри изучении других дисциплин;
- ✓ развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способносьей путем освоения и использования методов иняорматики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- ✓ восптание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- ✓ приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и колллективной учебной и позанавтельной, в том числе проектной деятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК. 01 – ОК. 09

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план

		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции,

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы

	на государственном и иностранном языках	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знания: - Основы работы с ПК и операционными системами (Windows, Linux). - Принципы работы с облачными сервисами (Яндекс.Диск). - Основы информационной безопасности (защита данных, антивирусы). - Методы поиска профессиональной информации (рецепты, ГОСТы, СанПиН). - Критерии оценки достоверности источников. - Программы для расчета пищевой ценности. - Системы автоматизации ресторанного бизнеса (R-Keeper, iiko). - Основы работы с графикой. - Основы продвижения в соцсетях. - Принципы работы с QR-меню и онлайн-заказами. Умения: - Создавать и оформлять документы (рецепты, технологические карты). - Работать с электронными таблицами (расчет себестоимости, калорийности). - Использовать специализированные программы для общепита. - Находить и систематизировать кулинарные базы данных. - Анализировать тренды в кулинарии через интернет-ресурсы.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	

		- Составлять технологические карты в цифровом формате. - Формировать отчеты по расходу продуктов. - Создавать визуальное оформление меню. - Готовить макеты для упаковки кондитерских изделий. - Вести профиль заведения в соцсетях. - Оформлять посты о блюдах и акциях.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	56
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	**66**
Прикладной модуль. Основы искусственного интеллекта	**32**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
Прикладной модуль. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	20
Индивидуальный проект (самостоятельная работа)	32
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**
ИТОГО	**176**

2.2. Тематический план и содержание учебной 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**	***22***	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание		ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	1	
	Кодирование информации. Информация и информационные процессы	1	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Основное содержание		ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный).	1	
	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации.	1	
	Практические занятие. Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов.	1	
	Практические занятие. Архив информации	1	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание		ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.	1	
	Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	1	
Тема 1.4. Кодирование	Основное содержание		ОК 02

информации. Системы счисления			
	Практическое занятие. 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.	1	
	Практическое занятие. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	1	
	Практическое занятие. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	1	
	Практическое занятие. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	1	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики.	1	
	Практическое занятие. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	1	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	1	
	Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	1	
Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете.	1	
	Практическое занятие. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	1	

Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	1	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие. Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.		
	Практическое занятие. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	1	
Тема 1.9. Информационная безопасность	Основное содержание	1	ОК 01 ОК 02
	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	1	
Раздел 2.	**Использование программных систем и сервисов**	***22***	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.		
	Практическое занятие. Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1	
	Практическое занятие. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	
	Практическое занятие. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Многостраничные документы. Структура документа.		
	Практическое занятие. Многостраничные документы. Структура документа.	1	
	Практическое занятие. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	1	

	Практическое занятие. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	1	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Компьютерная графика и её виды.		
	Практическое занятие. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape).	1	
	Практическое занятие. Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер).	1	
	Практическое занятие. Программы редактирования видео (ПО Movavi)	1	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	1	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	
	Практическое занятие. Композиция объектов презентации	1	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	
	Практическое занятие. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	

Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.		
	Практическое занятие. Веб-сайты и веб-страницы	1	
Раздел 3.	**Информационное моделирование**	***28***	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	1	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей.		
	Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	1	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	1	ОК 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья.		
	Алгоритм построения дерева решений	1	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	1	
	Практическое занятие. Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	1	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	1	ОК 01
	Практическое занятие. Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.		
	Практическое занятие. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	1	
	Практическое занятие. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	1	
	Практическое занятие. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	1	

Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Основное содержание		ОК 02
	Структурированные типы данных. Массивы.	1	
	Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	1	
	Практическое занятие. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	
	Практическое занятие. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	1	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области.		
	Таблицы и реляционные базы данных	1	
	Практическое занятие. Таблицы и реляционные базы данных	1	
	Практическое занятие. Таблицы и реляционные базы данных	1	
	Практическое занятие. Таблицы и реляционные базы данных	1	
	Практическое занятие. Таблицы и реляционные базы данных	1	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.		
	Практическое занятие. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	1	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции.	1	
	Практическое занятие. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	1	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных	Основное содержание		ОК 02
	Практическое занятие. Визуализация данных в электронных таблицах	1	
	Практическое занятие. Визуализация данных в электронных таблицах	1	

таблицах			
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	1	ОК 02
	Практическое занятие. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практическое занятие. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль	**Основы искусственного интеллекта**	**32**	
Тема 4.1. Искусственный интеллект: понятие, сферы применения	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Сущность понятия “искусственный интеллект”, история развития искусственного интеллекта, «слабый» искусственный интеллект, «сильный» искусственный интеллект,	1	
	Практическое занятие. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта	1	
Тема 4.2. Машинное обучение: понятие, виды	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Понятие и виды машинного обучения; обучение с учителем, обучение без учителя, задача регрессии, задача классификации, задача кластеризации.	1	
	Практическое занятие. Отбор данных для модели машинного обучения	1	
Тема 4.3. Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	Этапы разработки модели машинного обучения: определение цели и задач (цель как модель результата, отличия цели от задач, метрики для оценки результата),	1	
	Сбор и подготовка данных, разработка модели, тестирование модели (валидация	1	

машинного обучения	модели).		ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Проблемы переобучения. Библиотеки машинного обучения	1	
	Практическое занятие. Проблемы переобучения. Библиотеки машинного обучения	1	
Тема 4.4 Линейная регрессия	Содержание	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Понятие линейной регрессии, целевая функция, линейное уравнение, гомоскедастичность данных;		
	Подбор коэффициентов линейного уравнения.	1	
	Практическое занятие. Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии; нелинейные функции	1	
	Практическое занятие. Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии; нелинейные функции	1	
Тема 4.5 Классификация. Логистическая регрессия	Содержание	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Цели и задачи классификации. Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии		
	Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация; создание, обучение и оценка модели логистической регрессии	1	
	Практическое занятие. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии	1	
	Практическое занятие. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии	1	
Тема 4.6 Деревья решений. Случайный лес	Содержание	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	Дерево решений, атрибуты, эффективность разбиения		
	Глубина дерева, идея алгоритма случайного леса, принцип мудрости толпы	1	
	Практическое занятие. Случайный лес для решения задачи классификации и	1	

	регрессии		ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Случайный лес для решения задачи классификации и регрессии	1	
Тема 4.7 Кластеризация	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Кластеризация, алгоритм k-средних, центроид, расстояние между точками	1	
	Кластеризация, алгоритм k-средних, центроид, расстояние между точками	1	
	Практическое занятие. Решение задачи кластеризации	1	
	Практическое занятие. Решение задачи кластеризации	1	
Тема 4.8 Обобщение и систематизация основных понятий по машинному обучению	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Выполнение проектной работы «Создание синквейнов и визуальной карты знаний по машинному обучению»	1	
	Практическое занятие. Выполнение проектной работы «Создание синквейнов и визуальной карты знаний по машинному обучению»	1	
	Практическое занятие. Выполнение проектной работы «Создание синквейнов и визуальной карты знаний по машинному обучению»	1	
	Практическое занятие. Выполнение проектной работы «Создание синквейнов и визуальной карты знаний по машинному обучению»	1	
Тема 4.9 Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Выполнение проектной работа «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации»: изучение, анализ и преобразование данных; выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели; разработка презентации; выступление	1	
	Практическое занятие. Выполнение проектной работа «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации»: изучение, анализ и преобразование данных; выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели; разработка презентации; выступление	1	

	Практическое занятие. Выполнение проектной работа «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации»: изучение, анализ и преобразование данных; выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели; разработка презентации; выступление	1	
	Практические занятия. Выполнение проектной работа «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации»: изучение, анализ и преобразование данных; выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели; разработка презентации; выступление	1	
Прикладной модуль	**Введение в создание графических изображений с помощью GIMP**	**34**	
Тема 5.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения	1	
	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения	1	
Тема 5.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы	1	
	GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы	1	
Тема 5.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим.	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения	1	
	Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения	1	

Слои	Практическое занятие. Интерфейс и настройка его частей. Окно слоёв изображения.	1	ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Интерфейс и настройка его частей. Окно слоёв изображения.	1	
Тема 5.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения	1	
	Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения	1	
	Практическое занятие. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива	1	
	Практическое занятие. 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения	1	
Тема 5.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция	1	
	Практическое занятие. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция	1	
	Практическое занятие. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция	1	
	Практическое занятие. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция	1	
Тема 5.6. Выделение. Контуры.	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе		

Комбинирование изображений	изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	
	Практическое занятие. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	
	Практическое занятие. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	
	Практическое занятие. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	
	Практическое занятие. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	
Тема 5.7. Быстрая маска и преобразование цвета	Содержание	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски		
	Практическое занятие. Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски	1	
Тема 5.8. Создание градиентов	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	1	
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	1	
	Практическое занятие. Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим.	1	
	Практическое занятие. Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим.	1	
Тема 5.9. Создание	Содержание		ОК 02, ОК 03,

анимированного изображения в формате GIF	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	
	Практическое занятие. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	
	Практическое занятие. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	
Тема 5.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	
	Практическое занятие. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	
Индивидуальный проект		32	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего		**176**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧНЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя маркерная доска
- учебно-методическое обеспечение

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть интернет
- системное и прикладное программное обеспечение
- антивирусное программное обеспечение
- специализированное программное обеспечение
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска / панель / экран

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или 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 издания

1. Анамова Р.Р. Инженерная и компьютерная графика: учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2021. – 246 с.
2. Аверин В.Н. Компьютерная инженерная графика: учеб. пособие. – Москва: Академия, 2018. – 224 с.
3. Кувшинов Н.С. Инженерная и компьютерная графика: учебник / Кувшинов Н.С., Скоцкая Т.Н. – Москва: КноРус, 2021. – 234 с.
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для СПО / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
5. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие \ Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02971-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Znanium [сайт].
2. Бакулина, И. Р. Инженерная и компьютерная графика. КОМПАС-3D v17: учебное пособие / И. Р. Бакулина, О. А. Моисеева, Т. А. Полушина. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-8158-2199-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
3. Кувшинов, Н.С. Инженерная и компьютерная графика : учебник / Кувшинов Н.С., Скоцкая Т.Н. — Москва : КноРус, 2021. — 233 с. — ISBN 978-5-406-04646-3– Текст: 23 электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
4. Свириденко, Ю. В. Информатика для профессий и специальностей технического профиля. Курс лекций : учебное пособие для спо / Ю. В. Свириденко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-45871-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.

5. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : уч. пособие / С. Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
6. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-9557-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
7. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций: учебник для СПО / О. С. Логунова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-507- 44824-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
8. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
9. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9546-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
10. Лопатин, В. М. Информатика: учебник для спо / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5- 8114-9430-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
11. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО /. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
12. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / . — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114- 7565-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
13. Бильфельд, Н. В. Методы MS EXCEL для решения инженерных задач: учебное пособие для спо / Н. В. Бильфельд, М. Н. Фелькер. — 3-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-507-46201-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей.
14. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-507-44924-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. 24

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гусарова Е.А. Основы строительного черчения: учебник / Гусарова Е. А, Митина Т. В, Полежаев Ю. О, Тельной В. И; под ред. Ю. О. Полежаева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. -368 с.
2. Серга, Г. В. Инженерная графика для строительных специальностей: учебник / Г. В. Серга, И. И. Табачук, Н. Н. Кузнецова. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 300 с. –ISBN978-5-8114-3602-6.
3. Архитектура, проектирование и строительство. Программы Autodesk. [Электронный ресурс]. URL: https://www.autodesk.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	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 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Прикладные модули	Проектная работа
ОК 02, ОК 03, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Все модули	Выполнение заданий экзамена

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОД. 13 Обществознание

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 5

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **11**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 11

2.2. Содержание дисциплины 12

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **20**

3.1. Материально-техническое обеспечение 20

3.2. Учебно-методическое обеспечение 20

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **22**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОД.13 обществознание

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины обществознание. Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования 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.

Учебная дисциплина ОД. 13 обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

	информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы	

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	

	в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
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	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,		

	исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).		
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.		
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.		
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге		

	культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.		
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.		
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.		
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.		
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		

ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.		
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.		
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.		
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.		
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.		

4. Структура и содержание дисциплины ОД.13 Обществознание

4.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.13 Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Человек в обществе		**10**		
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Основное содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 05 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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	**2**		
	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 ***Профессионально ориентированное содержание*** Перспективы развития 43.01.09 повар, кондитер в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности 43.01.09 повар, кондитер. Роль науки в решении глобальных проблем. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность 43.01.09 повар, кондитер. Направления цифровизации в профессиональной деятельности 43.01.09 повар, кондитер.	1 1		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2		
	В том числе практических занятий	**2**		

	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения ***Профессионально ориентированное содержание*** Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности 43.01.09 повар, кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере 43.01.09 повар, кондитер.	1 1		
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий	2		
	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. ***Профессионально ориентированное содержание*** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности 43.01.09 повар, кондитер.	1 1		
Раздел 2. Духовная культура		**8**		ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
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.			
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности 43.01.09 повар, кондитер.			
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 02 ОК 03 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий	2		
	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.			
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования 43.01.09 повар, кондитер. Роль и значение непрерывности образования.			
Тема 2.3. Религия	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий	2		
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	1		
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	Особенности профессиональной деятельности в сфере искусства 43.01.09 повар, кондитер.			
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**		
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 02 ОК 07 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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 43.01.09 повар, кондитер.			
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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 сферах 43.01.09 повар, кондитер. Спрос на труд и его факторы в сфере 43.01.09 повар, кондитер. 43.01.09 повар, кондитер профессиональной переподготовки.			
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий	**2**		
	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 Предпринимательская деятельность в сфере 43.01.09 повар, кондитер. Основы менеджмента и маркетинга в сфере 43.01.09 повар, кондитер.	1		
Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 06 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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		

экономика	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере 43.01.09 повар, кондитер. Собственное производство как средство устойчивого развития государства. Региональная экономика и её особенности в сфере. Основные направления развития региональной экономики Республики Крым.			
Раздел 4. Социальная сфера		**8**		
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 05 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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.			
Тема 4.2. Семья в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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	2		
Тема 4.3. Этнические общности и нации	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2		
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий	**2**		
	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 43.01.09 повар, кондитер			
Раздел 5. Политическая сфера		**8**		
Тема 5.1.	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 05

Политика и власть. Политическая система	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		ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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.	2		
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 03 ОК 04 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства.	2		
	В том числе практических занятий	**2**		
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	1		
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника 43.01.09 повар, кондитер.	1		
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**20**		
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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	2		

	Профессионально ориентированное содержание	2		
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	В том числе практических занятий			
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.			
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.			
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	***Основное содержание учебного материала***	**6**		ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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.	**2**		
	В том числе практических занятий	**4**		
	Профессионально ориентированное содержание	2		
	Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в 43.01.09 повар, кондитер.			
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	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.			

законодательство	Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних			
	В том числе практических занятий	**2**		
	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	***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1.,2.1.,4.1.
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.	2		
	В том числе практических занятий	**2**		
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**		
Всего		**72**		

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет социально-экономических дисциплин.

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- 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;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

3.2.1. Основные печатные издания

1. Важенин Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей техни ческого, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для сред. проф. образования / А.Г.Важенин. 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. - 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. https://ekpt.ru/uploadedFiles/files/studentam/dnevnoe/po/112sd/vazhenin_obshhestvoznanie.pdf.

2. https://znanium.ru/catalog/document?id=450447&ysclid=mb3f0p3evd722603297.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа. Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)

профессиональные темы	
Знать:	
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля 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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
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	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **77**
1. Общая характеристика **105**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **90**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90
2.2. Содержание дисциплины 168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **175**
3.1. Материально-техническое обеспечение 99
3.2. Учебно-методическое обеспечение 175
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **176**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	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; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов

	энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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	26	16
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	4
Всего	**36**	**26**

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**
Введение	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**		ПК 3.1-3.7
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		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
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1	

			ОК 01-07 ОК 09
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 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.	1	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	Схема микробиологического контроля	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	

Раздел 2	**Основы физиологии питания**		
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и	1	

	процесс регулирования его в организме человека		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Составление рационов питания для различных категорий	1	

	потребителей		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**		
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Личная гигиена работников пищевых производств.	1	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	1	

	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**		
	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	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и	1	

	правил		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего:		**36/26**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Магнитная 110*150 см	ОП.01
5	Шкаф вещевой	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
6	Антресоль	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
7	Шкаф со стёклами	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
8	Вешалка на стене	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
9	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОП.01
10	Таблицы по общей биологии	**Оборудование**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
11	Микроскопы	**ТС**	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОП.01
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	**ТС**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	**УМК**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. —

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций,	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	регламентов Рациональность действий	

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 77

1. Общая характеристика 105

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»- изучение основополагающих характеристик пищевых продуктов, составляющих их потребительную стоимость, а также закономерностей их формирования, изменения и сохранения на всех этапах товародвижения.

Дисциплина ОП.02 «Основы товароведения пищевых продуктов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно	**Умения:**

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения

	и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4	-проводить органолептическую оценку качестваибезопасност и продовольственных продуктов и сырья; -оцениватьусловияи организовывать хранение продуктов изапасов с учетом требованийсистемы анализа, оценкии управления опасными факторами (ХАССП); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	-ассортимент, товароведные характеристики,требования к качеству, упаковке, транспортированиюиреализац ии, условия исрокихранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасностипищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранностизапасови расхода продуктов; -виды складских помещений и требования к ним;	владеть методами оценки качества пищевых продуктов; -определять качество основных групп товаров; -давать товароведческую характеристику основных групп товаров; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	20
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	**52**	**20**

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	Введение в дисциплину. Предмет, цели и задачи. Химический состав пищевых продуктов.	1	
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Жиры, белки, витамины, Виды, содержание в продуктах. Углеводы. Состав пищевых продуктов. Значение в питании.	1	
Тема 2. Классификация продовольствен-ных товаров	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Энергетическая ценность продуктов. Расчет калорийности. Классификация, качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Качество продовольственныхтоваров. Методы определения качества продуктов. Безопасность и пищевая безвредность продуктов.	1	
	Стандарт. Стандартизация. Сертификат. Сертификация.	1	

	Штриховое кодирование товаров. Маркировка товара. Виды маркировок.	1	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	Содержание	**10**	
Тема 3. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	
	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и корнеплодов. Оценка качества по стандарту. Изучение сортов семечковых и косточковых плодов. Оценка качества по стандарту.	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Тема 4. Товароведная характеристика	**Содержание**	**6**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании зерновых товаров. Общие требования к качеству	2	

зерномучных товаров	зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения.		ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	Крупы,мука, их виды. Макаронныеизделия. Хлебихлебобулочныеизделия. Кулинарноеназначение зерновыхтоваров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Ознакомление с ассортиментом круп, муки, макаронных изделий. Оценка качества крупы и макаронных изделий по стандартам.	**2**	
	Содержание	**4**	
Тема 5. Товароведная характеристика молока и молочных товаров	Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов. Требования к качеству, кулинарное назначение, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Оценка качества молока и молочных продуктов органолептическим методом.	**2**	
	Содержание	**8**	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных товаров	Ассортимент. Значение в питании, требования к качеству. Кулинарное назначение рыбы. Кулинарное назначение рыбных продуктов.	1	
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий Оценка качества рыбы органолептическим способом. Изучение ассортимента рыб по семействам. Оценка качества рыбных консервов. Содержимое, герметичность. Расшифровка маркировки консервов.	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу.	2	
	Содержание	**6**	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Ассортимент, значение в питании мяса и мясных продуктов. Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса.	1	
	Кулинарное назначение мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Ознакомление с ассортиментом мяса. Ознакомление с ассортиментом мясных продуктов.	**4**	
	Содержание	**4**	
Тема 8. Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании яиц и яичных продуктов, общие требования к качеству. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.	1	

	Пищевые жиры, виды, требования к качеству, кулинарное назначение.Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров.	1	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров. Органолептические показатели.	**2**	
	Содержание	**6**	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение, общие требования к качеству. Назначение и виды кондитерских и вкусовых товаров.	1	
	Кулинарное назначение. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров. Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров.	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных и профессиональных задач; подготовка сообщений.	2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**52/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Материально-техническое оснащение

Кабинет «Товароведение пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специали-зированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
1	Стол письменный 2 штуки	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
2	Стол ученический 13 штук	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
3	Стул ученический 26 штук	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
4	Доска классная 1 штука	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
5	Компьютер в сборе	**Обору-дование**	Основное	Монитор LG, системник, клавиатура, мышь	ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
6	Телевизор	**Обору-дование**	Основное	ВВК 49 (125см)	ОП.02
7	МФУ EPSONL210	**Обору-дование**	Основное	EPSONL210	ОП.02
8	Рециркулятор воздуха	**ТС**	Специали-зированное	УФ FIR 21	ОП.02
9	УМК кабинета	**УМК**			ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1Основные печатные и электронныеиздания

1.МоисеенкоН.С.Основытовароведения:учебник/И.С.Моисеенко.–Москва : КНОРУС,2023.–414с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / М.: изд. центр «Академия», 2018.

3. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – М.: Проф-ОбрИздат, 2019. -480с.

3.2.2 Дополнительныеисточники

1.ГОСТ31984-2012Услугиобщественногопитания.Общиетребования.Дата введения:2015-01-01.

2.ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.Дата введения:2015 01-01.

3.Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов:федер.законот02.01.2000№29-ФЗ.

4.СанПиН2.3.2.1324-03Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиям храненияпищевыхпродуктов:постановлениеГлавногогосударственногосанитарного врачаРФ от22 мая 2003 г. № 98.

5.СП1.1.1058-01.Организацияипроведениепроизводственногоконтроляза соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий:постановление Главного государственного санитарного врачаРФ от13 июля 2001 г. № 18.

4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ ОП.02

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Переченьзнаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
ассортимент, товароведные характеристики,требования к качеству, упаковке, транспортированиюи реализации, условияисроки хранения основных групппродовольственных товаров; виды сопроводительной документациина различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасностипищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранностизапасовирасхода продуктов; виды складских помещенийи требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада иприема продуктов,поступающих со склада и отпоставщиков	Полнота ответов, точностьформулировок, не менее 70% правильных ответов. Неменее 75% правильных ответов. Актуальностьтемы, адекватностьрезультатов поставленным целям, полнота ответов, точностьформулировок, адекватностьприменения профессиональной терминологии	**Текущийконтроль припроведении:** - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценкирезультатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретическойчастипр оектов, учебных исследованийит.д.
Переченьумений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- проводитьорганолептическую оценку качестваибезопасностипродовольственных продуктовисырья; - оцениватьусловия и организовыватьхранение продуктовизапасов сучетом требованийсистемы анализа, оценкии управления опасными факторами (ХАССП); - оформлятьучетно-отчетную документациюпо расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения ирасхода продуктов	- правильность,полнота выполнениязаданий, точностьформулировок, точностьрасчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальностьвыбора способов действий, методов, техник, последовательностей действийи т.д. - точностьоценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действийи т.д.	**Текущийконтроль:**-защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессепрактических занятий. **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов.

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **10**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10

2.2. Содержание дисциплины 11

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **15**

3.1. Материально-техническое обеспечение 15

3.2. Учебно-методическое обеспечение 15

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **1176**

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: подготовка к применению в последующей практической деятельности основ технического оснащения и организации рабочего места.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную и вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации

		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических

		условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

КодПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила мытья острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты; - правила поверки весоизмерительного оборудования	приборов

	-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов		
ПК 1.2-1.4	- применять оборудование для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, правила их безопасной эксплуатации	-использования оборудования для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПК 2.1	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -виды, назначение оборудования, инвентаря, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	-подготовки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.2-2.8	-применять оборудование для приготовления и хранения горячих блюд, кулинарных изделий,	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые	-использования оборудования для приготовления и подготовки к реализации

	закусок	при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок правила их безопасной эксплуатации	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	-подготовки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.2-3.6	- применять оборудование для приготовления и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, правила их безопасной эксплуатации	-использования оборудования для приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.1	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	-подготовки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	весоизмерительных приборов
ПК 4.2-4.6	- применять оборудование для приготовления и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении , холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила их безопасной эксплуатации	-использования оборудования для приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	-подготовки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.2-5.6	- применять оборудование	-виды технологического	-использования

	для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила их безопасной эксплуатации	оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6	1.1 Механическое оборудование	18	Часы направлены на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	1.2 Тепловое оборудование	32	Часы направлены на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
3	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	1.3 Холодильное оборудование	2	Часы направлены на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4	2.1 Принципы организации кулинарного и	6	Часы направлены на более глубокое изучение тем для

	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	кондитерского производства		подготовки к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
5	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	Самостоятельная работа	14	Часы направлены на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	82	82
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	6	-
Всего	**108**	**84**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 1.1. Механическое оборудование	**Содержание**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	**2**	
	Изучение технических характеристик универсальных приводов, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	**2**	
	Изучение технических характеристик оборудования для обработки овощей и картофеля, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	***2***	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	**2**	
	Изучение технических характеристик оборудования для обработки мяса и рыбы, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	***2***	
	Изучение технических характеристик оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	***2***	
	Изучение технических характеристик оборудования для вакуумирования и упаковки, анализ модельного ряда отечественных	***2***	

	и зарубежных производителей		
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов	***2***	
	Изучение технических характеристик оборудования для тонкого измельчения продуктов , анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей механического оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)*	**4**	
Тема 1.2 Тепловое оборудование	**Содержание**		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (оборудование для варки:пищеварочные котлы,автоклавы)	**2**	
	Изучение технических характеристик оборудования для варки (пищеварочные котлы,автоклавы), анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (универсальное тепловое оборудование -электроплиты)	**2**	
	Изучение технических характеристик электроплит, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	***2***	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (универсальное тепловое оборудование -пароконвектоматы)	**2**	
	Изучение технических характеристик пароконвектоматов, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (специализированное оборудование для жарки –электросковороды)	**2**	
	Изучение технических характеристик электросковород, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (специализированное	**2**	

	оборудование для жарки – фритюрницы)		
	Изучение технических характеристик электрофритюрниц, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (специализированное оборудование для жарки и выпечки – жарочные, конвекционные шкафы)	**2**	
	Изучение технических характеристик жарочных и конвекционных шкафов, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (специализированное оборудование для жарки и выпечки – подовые, ротационные печи)	**2**	
	Изучение технических характеристик подовых и ротационных печей, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации микроволновых печей	***2***	
	Изучение технических характеристик микроволновых печей, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования с ИК-нагревом)	***2***	
	Изучение технических характеристик оборудования с ИК-нагревом, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации аппаратов для нагрева воды	***2***	
	Изучение технических характеристик аппаратов для нагрева воды, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	***2***	
	Изучение технических характеристик оборудования для раздачи пищи, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей механического оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)*	**8**	
Тема 1.3 Холодильное и весоизмерительное оборудование	**Содержание**		ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации холодильного и весоизмерительного оборудования	**2**	
	Изучение технических характеристик холодильного оборудования, анализ модельного ряда отечественных и зарубежных производителей	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей холодильного оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)*	**4**	
Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Тема 2.1. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	**2**	
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	***2***	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.	**2**	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	***2***	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	**2**	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	***2***	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка презентации «Технические решения по модернизации рабочих мест кулинарного и кондитерского производства*	**4**	

Промежуточная аттестация экзамен	***4***	
Всего	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
3	Стул ученический (26 шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
4	Стол однотумбовый	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
5	Стул полумягкий	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
6	Тумбочка	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
7	Доска классная	**Мебель**	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	ОП.03
8	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	ОП.03
9	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA DM-LED	ОП.03
10	Принтер лазерный монохромный	**Оборудование**	Основное	Brother HL-1112R	ОП.03
11	Рециркулятор воздуха УФ	**Оборудование**	Специализированное	FIR21 180 м3	ОП.03
12	Сплит система	**Оборудование**	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	ОП.03

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723

7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

11. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

12. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания.

Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021)..

11. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513905

12. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 548 с. — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520396

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Демонстрирует знание правил безопасной эксплуатации	Текущий контроль при провдении: -экспертное наблюдение

и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части ; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; новые высокотехнологичных и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения Демонстрирует знания требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); Демонстрирует знания видов, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними выполнения технологических операций Демонстрирует знания актуальных направлений, тенденций ресторанной моды назначение, Демонстрирует знание правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования Демонстрирует знания	выполнения практических работ; -оценка результатов выполнения практической работы; - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентаций,докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов

	принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции объяснять правила и Демонстрирует приемы безопасной эксплуатации, контролирует 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 Контролирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Организовывает рабочие места различных зон кухни	

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **77**
1. Общая характеристика **105**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **90**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90
2.2. Содержание дисциплины 168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **175**
3.1. Материально-техническое обеспечение 99
3.2. Учебно-методическое обеспечение 175
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **176**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-07, ОК 09, ПК.01-04	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм	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; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными

		формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей

			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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	26	16
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	4
Всего	**36**	**26**

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	**Экономические и правовые основы производственной деятельности**		
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как	**Содержание учебного материала**		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение	1	

субъект хозяйствования.	Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	1	
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1	
Раздел 2	**Основы трудового права и формы оплаты труда**		
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание учебного материала**		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	1	

	Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание учебного материала**		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК01-07, ОК 09 ПК.01-04
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1	
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего:		**36/26**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОД.05, ОД.07, ОП.04
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОД.05, ОД.07, ОП.04
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОД.05, ОД.07, ОП.04
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики	ОД.05, ОД.07, ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				позиции отсутствуют	
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
13	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800
6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации.
Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро- вок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....77
1. Общая характеристика 105
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 90
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90
2.2. Содержание дисциплины.....168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175
3.1. Материально-техническое обеспечение.....99
3.2. Учебно-методическое обеспечение 175
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....176

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;в порядке пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;в расчетах расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы, в нормах взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.в порядоке расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.в.документальнм оформление хозяйственных операций.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионого цикла образовательной программы

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:

		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с

	об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.4	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 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	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; 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	: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
ПК 2.3-2.4	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы	: организации и ведении процессов

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

	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	пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника 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;	

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	24	22
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	4
Всего	**34**	**26**

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП	
Раздел I Основы калькуляции и учёта			**36/26**	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Практические занятия 1-2**		**4**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09
	- 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 бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		2	
	-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		2	

	ресторанного бизнеса			
	Самостоятельная работа Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) **Источники информации** Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)		2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Практические занятия 3-6**		**8**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09
	-Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания -Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		**2**	
	- Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета -План-меню, его назначение, виды, порядок составления		**2**	
	-Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		**2**	

	-Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день -Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек		**2**	
	Практические занятия 7-8		**4**	
Тема 3. 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 материальноответственных лиц		**2**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09
	-Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		**2**	
	Самостоятельная работа 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" **Источники информации** 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых		**2**	

	обязательств"			
	Практические занятия 9-10		**4**	
Тема 4. **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания**	-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		**2**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09
	-Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		**2**	
	Практические занятия 11		**2**	
Тема 5. **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания**	-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. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		**2**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09

	Практические занятия 12-13		**4**	
Тема 6. **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	-Правила торговли. Виды оплаты по платежам -Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		**2**	ПК 1.4, ПК 2.3-2.4, ОК 01-03, ОК 09
	-Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче -Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		**2**	
	Самостоятельная работа Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли **Источники информации** 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.		**2**	

	Дифференцированный зачет		**4**	
			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 20 «Математика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОП.05**
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОП.05**
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОП.05**
4	Доска ученическая 3-элементная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОП.05**
5	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Оборудование	Специализированное		**ОП.05**
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Специализированное	ICL RAYbook Bi1014	**ОП.05**
7	Телевизор жидкокристалический экран	Оборудование	Специализированное	TELEFUNKEN TF -LED	**ОП.05**
8	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	Lenovo 15,6 110-15IBR	**ОП.05**
9	Телевизор	Оборудование	Специализированное	DIGMA DM-LED	**ОП.05**
10	Принтер	Оборудование	Специализированное	HP Laser jet ProM1104W	**ОП.05**
11	Стенды	Наглядные пособия	Специализированное	Пособие с информацией, необходимой для проведения урока "Уголок охраны труда", "Готовимся к промежуточной аттестации"	**ОП.05**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2023. – 192 с.

3.2.2.Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Погодина, Т. В. Финансовый менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Погодина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16953-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532108

8. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507801

9. Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сергеев. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16063-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530365

1.1.1. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче- ских **Промежуточная**

блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		**аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **77**

1. Общая характеристика **105**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **15**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 15

2.2. Содержание дисциплины 16

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **22**

3.1. Материально-техническое обеспечение 22

3.2. Учебно-методическое обеспечение 22

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **25**

8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»: формирование знаний и навыков использования безопасныхметодов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональнойдеятельности.

Дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	**Умения:**

	средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно	**Умения:**

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами(система ХАССП); возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды	инструкциями и регламентами
ПК 1.2	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания и стандарты чистоты на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 1.3	владеть безопасными приемами работы с ножом и механическим оборудованием	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.1	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии синструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала	подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания и стандарты чистоты на рабочем месте	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые приприготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления,	безопасностиорганизации и ведения процессов приготовления

		хранения и подачикулинарной продукции	
ПК 2.3	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности	безопасностиорганизации и ведения процессов приготовления
ПК 2.4	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 2.5	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.6	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 2.7	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлениигорячих блюд,	виды, правила безопасной эксплуатации технологического	безопасности организации и ведения процессов приготовления

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	оборудования и производственного инвентаря	
ПК 2.8	соблюдать требования охраны труда, пожарной, электробезопасности при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кроликаразнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации современного высокотехнологичного оборудования	безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; применять регламенты, стандарты инормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	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; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами(система ХАССП) и нормативнотехническая документация; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды	подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	соблюдать правила техники безопасности, пожарной	виды, правила безопасной	безопасности организации и ведения процессов

	безопасности, охраны труда при приготовлении, хранении холодных соусов и заправок	эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	приготовления, хранения
ПК 3.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении салатов разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; соблюдать санитарногигиенические требования	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения, требования к безопасности	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 3.5	соблюдать правила техникибезопасности, пожарнойбезопасности, охраны труда при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водногосырья разнообразного асортимента; соблюдать санитарногигиенические требования	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 3.6	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 4.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты,	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования	подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

	стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии синструкциями и регламентами	системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	регламентами
ПК 4.2	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 4.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 4.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлениихолодныхнапитков разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения
ПК 4.5	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при	виды, правила безопасной эксплуатации	безопасности организации и ведения процессов приготовления, хранения

	приготовлениигорячих напитков разнообразного ассортимента; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к безопасности хранения	
ПК 5.1	размещать на рабочем месте кондитера производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	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); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	Организации и подготовки рабочего места, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного	организации и ведения безопасных процессов приготовления, хранения

	кондитерских изделий; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	инвентаря	
ПК 5.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимент	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	организации и ведения безопасных процессов приготовления, хранения
ПК 5.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при изготовление, творческоеоформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	организации и ведения безопасных процессов приготовления, хранения
ПК 5.5	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при изготовлении, творческоеоформление, подготовку креализации пирожных и тортовсложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления

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	26	22
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	4	4
Всего	**36**	**26**

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	**Нормативно – правовая база охраны труда**	**2/8**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**0/4**	
	Тематика практических работ	**4**	
	Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Нормативно-правовая база охраны труда. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда; Изучение статей Трудового кодекса Российской Федерации (Раздел X).	2 2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**1/2**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических работ	**2**	
	Изучение структуры правовых актов, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся ИзучениеПриказа Минтруда России № 776н от 29.10.2021 "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда". Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.	1	

	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**1/2**	
	Тематика практических работ	**2**	
	Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда.Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Изучение Постановленияправительства РФ от 24 декабря 2021 г. n 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».	1	
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**2/12**	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**1/8**	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Оценка условий труда и аттестация рабочего места. Метеорологические условия (микроклимат) в производственных помещениях. Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе.	2 2 2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Влияние освещенности на производственную деятельность человека. Расчет освещения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 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. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**1/4**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	**4**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Изучить Приказ Минтруда России от 20 апреля 2022 г. №223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов,	1	

	необходимых для расследования несчастных случаев на производстве"		
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**2/6**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**1/1**	
	Тематика практических занятий	**1**	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Электробезопасность. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
Тема 3.2 **Пожарная безопасность**	**Содержание учебного материала**	**1/3**	
	Тематика практических занятий	**3**	
	Эвакуация людей при пожаре. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации первичных средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	2 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания	1	

	территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**0/2**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Опасные зоны технологического оборудования. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего:		**36/26**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №16 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	AserF114-32 14 HD	ОП.08 ОП.09
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF - LED жидкокристалический экран	ОП.08 ОП.09
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08 ОП.09
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.08 ОП.09
		УМК			ОП.08 ОП.09

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования –2-еизд.стер.–М.:Издательский центр«Академия»,2021.–160с.
2. БурашниковЮ.М.,МаксимовА.С.Охранатрудавпищевойпромышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-еизд.стер.– М. Издательскийцентр «Академия»,2020.–320с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.– 320с.
4. Косолапова Н.В.Безопасностьжизнедеятельности: учеб.дляучрежденийсред.проф.образования/Н.В.Косолапова,Н.А.Прокопенко,Е.Л.Побежимова–М.:Издательский центр «Академия», 2020

5. ИвановА.А.Открытыйурок«Электробезопасностьнапредприятииобщественного питания». 2011. [Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://festival.allbest.ru/articles/55682,свободный Информационныйпортал«Охранатрудав России [Электронный ресурс]/Режимдоступа:http://www.ohranatruda.ru
6. ОфициальныйсайтФедеральногоагентствапотехническомурегулированиюиметрологииРосстандарт[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://www.gost.ru

3.2.2. Дополнительные источники

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учрежденийсред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.–160с.

3.2.3. Нормативныедокументы:

2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа:http://www.constitution.ru

3. ГражданскийкодексРоссийскойФедерации.[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://base.garant.ru/10164072/

4. ТрудовойкодексРоссийскойфедерации[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1

5. КодексРоссийскойФедерацииобадминистративныхправонарушениях[Электронный ресурс] /Режимдоступа:

6. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режимдоступа:http://base.garant.ru/10108000/

7. Федеральныйзаконот24июля1998г.№125-ФЗ«Обобязательномсоциальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональныхзаболеваниях» (редакция от 25.02.2022).

8. Федеральныйзаконот30марта1999г.№52-ФЗ«Осанитарно-эпидемиологическомблагополучииинаселения» (редакция от 02.07.2021).

9. Федеральныйзаконот21декабря1994г.№69-ФЗ«Опожарнойбезопасности» (редакция от 14.07.2022).

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации".

11. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент отребованияхпожарнойбезопасности» (редакция от 14.07.2022).

12. ПостановлениеПравительстваРоссийскойФедерацииот 5 июля 2022 г. N 1206 «О порядке расследования и учета случаев профессиональных заболеваний работников».

13. Приказ Минтруда России от 20.04.2022 № 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве".

14. Приказ Минтруда России № 766н от 29.10.2021 "Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами".

15. Приказ Минтруда России №767н от 29.10.2021 "Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств".

16. Приказ Минтруда России от 09.12.2014 № 997н "Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением".

17. ГОСТ30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"

18. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественногопитания,изготовлениюиоборотоспособностивнихпищевыхпродуктовипродовольственногосырья. СП2.3.6.1079-01 от06.11.2001г(вред. 31.03.2011г.)

19. Приказо Минтруда России № 776н от 29.10.2021 "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда".

20. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда".

21. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н закреплен "Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников».

22. Приказ Минтруда России от 15.12.2020 № 903н "Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок"

23. Приказ Минтруда России № 772н от 29.10.2021 "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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 или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

-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	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **77**

1. Общая характеристика **105**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **90**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины 168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **175**

3.1. Материально-техническое обеспечение 99

3.2. Учебно-методическое обеспечение 175

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **176**

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности,

		родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	26	26
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	4
Всего	**36**	**26**

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел I. Гражданская оборона			
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Тематика практических занятий**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	1	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	Самостоятельная работа Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	**2**	

Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	**Тематика практических занятий**	**6**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	1	
	Обеспечение безопасности при эпидемии	1	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	1	
	Самостоятельная работа Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов	**2**	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			ОК 01-ОК 04,
Тема 2.1.	**Тематика практических занятий**	**6**	
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	

	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	1	ОК 06, ОК 09
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	1	
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	1	
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	1	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	1	
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Тематика практических занятий**	**10**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	1	

	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	1	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	1	
	Построение и отработка движения походным строем	1	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1	
	Самостоятельная работа Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	**2**	
Промежуточная аттестация		4	
Всего:		**36/26**	

1.Условия реализации дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	AserF114-32 14 HD	ОП.08
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.08
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.08
		УМК			ОП.08

3.2Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные печатные и электронныеиздания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).

3. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

7. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

8. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

9. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.

10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности

жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491731 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: https://www.mchs.gov.ru/.
2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/
3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 77

1. Общая характеристика 105

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....78

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90

2.2. Содержание дисциплины.....168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175

3.1. Материально-техническое обеспечение.....99

3.2. Учебно-методическое обеспечение 175

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 176

10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«___Физическая культура_ »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»:

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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 задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля 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	-

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

	профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ПК 2.1	Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Оказывать помощь в	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности	Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения

	проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использование специализированных программных комплексов Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в	подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения	Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Проведение расчетных операций

	чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения	Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК2.2	Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию,	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и	Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса Управления конфликтными

	координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным *оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием*	контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных	ситуациями в департаментах (службах, отделах) Подготовка отчетов о своей работе за смену Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения

		средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	

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	28	19
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**36**	**21**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	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
	Основное содержание	6	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2	
	2.Всероссийский комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) – программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.		
	Самостоятельная работа 1	2	
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	2.Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, прфилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	3.Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм человека. Двигательная рекреакция и ее		

	роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Самостоятельная работа 2	2	
Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2.Организация занятий физическими упражнениями различнй направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной нгаправленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведенгии самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3.Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4.Физические качества, средства их совершенствования		
	Самостоятельная работа 3	2	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
Тема 1.4 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально прикладной физической подготовки, средства профессионально прикладной физической подготовки		

	2.Определение значимых физических и личностных качеств с учетеом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
	Самостоятельная работа 4	2	
РАЗДЕЛ № 2	**МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОБУЧЕНИЯ РАЗЛИЧНЫМ ВИДАМ ФИЗКУЛЬТУРНО-СПОРТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**		ОК 01, ОК 04,ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
Методико-практические занятия		16	
профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	1.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		
	Самостоятельная работа 5		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	2.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»		
	Самостоятельная работа 6		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		

работоспособности	3.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 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	4.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практические занятия		
	5-6.Характеристи профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	7-8.Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая)		
	основное содержание		
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		
	9.Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания, ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержание работоспособности, развитие основных физических качеств		

2.7 Гимнастика (практические занятия 10-14)			
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	10.Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приемов: построений и перестроений, передвижений, размыкания и смыкания, поворотов на месте.		
	11.Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	12.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.		
	13.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесоборудования		
	14.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых трненажерах и кардиотренажерах		
2.8 Спортивные игры (практические занятия 15-18)		8	
Тема 2.8 (1) Теннис	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

	15.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры, упражнения с мячом; способы хвата ракетки. Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки (серия «разножек», «лягушка», в стартовое положение и т.п. Выпады: вперед, в сторону, назад. Бег: приставным, скрестным шагом, «змейкой», «зигзагом», челночный бег, ускорения со сменой направления, семенящий бег. Подача, прием подачи		
	16.Освоение и совершенствование приемов тактики защиты и нападения		
	17.Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.		
Тема 2.8 (2) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		
	18.Освоение правил и совершенствование выполнения приемов игры. Развитие физических и умственных способностей средствами игры в шахматы		
Тема 2.9 Легкая атлетика (практические занятия 19-23)	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	19.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники спринтерского бега		
	20.Совершенствование техники кроссового бега (средние и длинные дистанции, 2000м (девушки) и 3000 м (юноши))		
	21.Совершенствование техники эстафетного бега (4х100м, 4х400м); бега по прямой с различной скоростью		

	22.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	23.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики		
	Самостоятельная работа 8	2	
Тема 2.10 Плавание (практические занятия 24-29)	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	24-25.Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавание (кроль на груди, на спине; брасс)	4	
	26.Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	2	
	27.Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего	2	
	28-29.Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине дифференцированный зачет		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позицииотсутствуют	ОП.09
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ОП.09
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ОП.09
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ОП.09
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.09
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ОП.09

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений СПО /. Н.В. Решетников [и др.], — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. Физическая культура: учебник для студ.учреждений СПО/ Н.В. Решетников, Ю.

Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев ; — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. — ISBN 978-5-7695-9716-9.

2. Ростомашвили, Л.Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития : учебное пособие/ Л.Н. Ростомашвили. —2-е изд., стереотип. — М. : Спорт, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-907225-11-4

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

3. Официальный сайт Паралимпийский комитет России : официальный сайт. – Москва. – URL: https://paralymp.ru/. - Текст : электронный.

4. Официальный сайт Российская спортивная энциклопедия : официальный сайт. – URL: https://libsport.ru/. - Текст : электронный.

Официальный сайт Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту : официальный сайт. – Москва. – URL: http://lib.sportedu.ru/. – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского изкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания	- составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации /доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля

- 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 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение - оценивать приобретенный выбор; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно	работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использования их а режимеучебной и производственной деятельностис целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, профессионально-прикладной форме; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств(силы ,быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	- защита реферата - составление кроссворда − фронтальный опрос − контрольное тестирование − составление комплекса упражнений − оценивание практической работы − тестирование − демонстрация комплекса ОРУ − сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) − сдача нормативов ГТО − выполнение упражнений на дифференцированном зачете

повышать свой образовательный и культурный уровень	- сформированность представлений о роли и месте физической культуры в современной научной картине мира, о системообразующей роли физической культуры в развитии человека, как гармоничной личности в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеть основополагающими физическими понятиями, характеризующими физические процессы:. - сформировать умения владеть своим телом	

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....

2.2. Содержание дисциплины.....

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «Формирование знаний об особенностях организациипроцесса обслуживания».

Дисциплина ОПд.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания включена в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды

	и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, 7инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие,	приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила	

	проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	оформления заявок на склад	
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; 76 готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с	кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 78 правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; 7нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать	учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких 80 блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

	хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; 83 выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления 85 горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; 87 – техника общения, ориентированная на потребителя	

	выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.		

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, ПК**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1.	**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть	Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. Тема 2. Меню и прейскуранты. Тема 3. Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов,	58	Для углубления и расширения знаний

	техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, 73 инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,	вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков. Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий. Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.		

	безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных 74 и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;			

	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад			
2.	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента подбирать в соответствии с	Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. Тема 2. Меню и прейскуранты. Тема 3.		Для углубления и расширения знаний

	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; 76 готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые,	Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков. Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий. Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.		

	ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с			

	потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды,			

	назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя			
3.	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с	Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. Тема 2. Меню и прейскуранты. Тема 3. Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Тема 5.		Для углубления и расширения знаний

	рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков. Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий. Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.		

	инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов правила выбора основных продуктов и			

	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;			

	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя			
4.	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного	Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. Тема 2. Меню и прейскуранты. Тема 3. Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков.		Для углубления и расширения знаний

	сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить	Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий. Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.		

	свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника			

	порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке			
5.	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков	Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. Тема 2. Меню и прейскуранты. Тема 3. Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и		Для углубления и расширения знаний

	в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при	приправ. Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков. Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий. Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.		

	порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; 86 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника			

	порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	54
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**90**	**54**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование.	Содержание учебного материала			ОК 6, ПК 6.4
	1	Типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. **В том числе практических и лабораторных занятий:** 1.Разработать интерьер торгового зала (ресторана, кафе, бара) с учетом комфортности, используя основные стили интерьера. 2. Оборудовать и подобрать интерьер для банкетного зала. 3. Разработать интерьер и подобрать оборудование для тематического бара. 4. Создать дизайнерское решение по оформлению в соответствии с назначением бара при ресторане.	*2* *10*	
	2	1. Схематично расставить двухместные, четырехместные и шестиместные столы при заданной конфигурации зала. 2. Изучить ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды используемой в предприятиях общественного питания. 3. Изучить ассортимент металлической посуды, ее характеристику и назначение.		

		4. Изучить ассортимент стеклянной и хрустальной посуды, ее назначение и характеристику. 5. Изучить ассортимент и назначение основных и вспомогательных приборов. 6. Отработать технику накрытия стола скатертью и технику замены скатерти во время обслуживания. **В том числе самостоятельная работа обучающихся** -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Ассортимент посуды и приборов" -составление кроссвордов	*6*	
		Содержание материала	*8*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09; ПК 1.4. ПК 4.6; ПК3.7; ПК 6.1.
Тема 2. **Меню и прейскуранты.**	4	Требования к меню и прейскурантам. Виды меню. **В том числе практических и лабораторных занятий:** 1. Составить меню завтрака и обеда. 2. Составить меню ужина и банкета. 3. Составить прейскурант порционных блюд и вино-водочных изделий (карту вин).	*2* *6*	
Тема 3. **Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье.**		Содержание материала	*8*	ОК 06, ОК 07, ОК 08; ПК 6.3.
	5	Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. **В том числе практических и лабораторных занятий:** Идентификация столовой посуды из фарфора, фаянса, металла.	*2* *4*	
		Идентификация столовой посуды стекла, столовых приборов.		

		Содержание задания	*24*	
Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ.	6	Правила подготовки зала к обслуживанию. Виды сервировки столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.3.
		В том числе практических и лабораторных занятий:	*14*	
		Накрытие столов скатертью.		
		Способы складывания салфеток (простые, сложные)		
		Предварительная сервировка столов к завтраку		
		Предварительная сервировка столов к обеду.		
		Предварительная сервировка столов к ужину.		
		Предварительная сервировке стола к банкету с полным обслуживанием официантами.		
		Предварительная сервировка стола к банкету с частичным обслуживанием официантами.		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Виды сервировки стола" -составление кроссвордов	*4*	
		Содержание задание	*18*	
Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов,	7	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков.	*2*	ОК 04, ОК 05, ОК 06; ПК 1.1, ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.8

вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков.		**В том числе практических и лабораторных занятий:** Правила подачи холодных блюд и закусок, посуда используемая для подачи, температура подачи. Правила подачи горячих закусок, посуда используемая для подачи.	*12*	
		Правила подачи разных видов супов (прозрачных, супов-пюре, заправочных, холодных, молочных, сладких), посуда, используемая для подачи разных видов супов, температура подачи.		
		Правила подачи вторых горячих блюд, гарниров, соусов. Температура подачи, посуда, используемая для подачи блюд при групповом и индивидуальном обслуживании, при банкетной подаче. Методы подачи блюд.		
		Правила подачи сладких блюд (холодных и горячих), посуда используемая для подачи холодных и горячих сладких блюд, температура подачи. Правила подачи холодных и горячих напитков, посуда и используемая для подачи напитков. Правила подачи сливок, молока, лимона и т.д.		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (английский)		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (французский).		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (русский).		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (европейским).		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Правила подачи блюд. Методы подачи блюд". -составление кроссвордов	*4*	
		Содержание задания	*2*	
Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий.		Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
	8	**В том числе практических и лабораторных занятий:** Правила подачи напитков. Посуда для подачи. Декантация вина**.**	*2*	

		Содержание задания		
Тема 7 Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.	9	**В том числе практических и лабораторных занятий:** Обслуживание официантами банкета с полным и частичным обслуживанием официантами. Уборка зала. Разработка, составления меню**.** Подбор посуды, приборов, сервировка банкетного стола с частичным обслуживанием. Разработка, составления меню. Подбор посуды и сервировка фрагмента фуршетного стола. Обслуживание официантами банкета -фуршета Уборка зала.	*6*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
		В том числе самостоятельная работа обучающихся подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций "Организация обслуживания ускоренных форм обслуживания", «Особенности банкетного обслуживания». -составление кроссвордов; -написание эссе; - работа с профессиональной литературой и интернет-ресурсами. **Экзамен**	4 6	
		Всего:	*90*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты: физиологии питания, санитарии и гигиены; культуры профессионального общения; товароведения пищевых продуктов; безопасности жизнедеятельности; организации обслуживания в общественном питании.
Мастерские и зоны по видам работ: Мастерская бар, Мастерская банкетный зал.
Зоны по виду работ: лаборатория технологии обслуживания в общественном питании.
Спортивный комплекс
Залы: – библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПд.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПд.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПд.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					туризма
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Стандарт, цвет зеленый, размер 1,5/2 м.	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
5	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь провадная	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
6	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
7	Мультимедийный проектор	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
8	Экран	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
9	Презентации по профессии «Официант, бармен».	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	комплект учебно-наглядных пособий «Организация и технология обслуживания в общественном питании»;	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
11	Справочные пособия: «Ресторанный сервис»	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
12	передвижной столик (гардион).	**Оборудование**	Основное	Гаридон оснащён газовым оборудованием	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
13	столы обеденные круглые, стулья, подсобный стол, сервант	**Мебель**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан»	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
14	столовое бельё: скатерти, салфетки, напероны, ручники, полотенца	**Столовое бельё**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
15	супники многопорционные, блюда круглые,	**Фарфоровая**	Основное	Соответствуют	ОП.12 Основы

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	овальные, менажницы, салатники, селедочницы, лотки, тарелки мелкие столовые, закусочные, пирожковые, десертные, чайники, чашки чайные с блюдцами, чашки кофейные с блюдцами, сливочники, молочники, соусники,	**столовая посуда**		стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ресторанного сервиса и гастрономического туризма
16	креманки, фужеры для воды, фужеры для шампанского рюмка лафитная, рейнвейная, водочная, мадерная, ликерная, коньячная, вазы для фруктов, вазы плато.	**Стеклянная посуда**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
17	столовые приборы: - основные: столовые, закусочные, десертные, рыбные, фруктовые, ложки чайные и кофейные;	**Столовые приборы**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
18	вспомогательные: универсальные приборы, лопатки для икры, рыбная, кондитерская, щипцы для льда, кондитерские, вилка кокильная, для лимона, ложка для джема	**Столовые приборы**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОПд.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма
19	металлические баранчики, кокотницы, кокильницы, порционные сковороды, соусники, икорницы, миски суповые	**Металлическая посуда**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОПд.12 Основы ресторанного сервиса и гастрономического туризма

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Синицына О.Н. Основы маркетинга сферы услуг: учебник для СПО/О.Н. Синицына - 1-е изд. - М: «Академия», 2018
12. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие/ В.Г. Федцов - 7-е изд., стер. – М.: Дашков и К, 2020
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

1. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
2. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
3. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
4. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.
5.
6. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

7. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

1.2.3. Дополнительные источники:

1.Богатова Наталья. Современный ресторан.Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3.Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

4.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

5.Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365дней после открытия.Практическоепособие по управлению,Изд.: «Ресторанные ведомости»,2013г.

6.Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
		Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме экзамена

очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной		
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов обслуживанию в соответствии с его характером,типомиклассом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

оформлять и передавать заказ производство, в бар, в буфет; температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.11 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....77
1. Общая характеристика 105
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....90
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90
2.2. Содержание дисциплины.....168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175
3.1. Материально-техническое обеспечение.....99
3.2. Учебно-методическое обеспечение 175
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....176

11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» - иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02-05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий использовать цифровые средства и приложения для создания продукта формировать и проверять гипотезы выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов строить логические умозаключения на основании информации/данных, в том числе в различных цифровых средах (в том числе,	возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи цифровых инструментов для разработки и создания продукта принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей) цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы методы и приемы формулирования гипотез и задач цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения инструменты крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации особенности различных расширений и форматов хранения данных принципы работы различных поисковых	Приема, оформления и уточнение заказа гостей организации питания посредством автоматизированных программ и мобильных терминалов; Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.

	оценивать результат и последствия своих действий). выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования создавать резервные копии данных на различных носителях искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов оценивать данные на достоверность идентифицировать различные виды мошенничества с персональными данными оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов применять программные решения для структурирования и систематизации информации оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств выбирать цифровые средства в целях саморазвития адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений выбирать цифровые средства	сервисов риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента способы и цифровые инструменты/ сервисы для проверки достоверности информации основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы) преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе культуру общения, принятую в цифровой среде принципы создания и функционирования Интернет-сообществ современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

	общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия) выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в соответствии с культурными, познавательными и личностными особенностями собеседника находить тематические Интернет-сообщества применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение 1С: Предприятие, Учетная система и кассовая программа, СБИС Presto и др.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	46
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	6
Всего	**72**	**52**

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**
Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе	Содержание	**6**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.	**2**	
	Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	**2**	
	Интернет-безопасность.	**2**	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Networking skills - создания и развития сообществ	**2**	
	Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Создать собственное сообщество по профессиональной деятельности.	**1**	
Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной	Содержание	**6**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**

экономики	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе.	**2**	
	Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	**2**	
	Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики.	**2**	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	**4**	
	Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	**1**	
Тема 3. Институты цифровой экономики	Содержание	**6**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 09**
	Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики.	**2**	

	Предпринимательство как институт информационной экономики	**2**	
	Портал государственных услуг Российской Федерации	**2**	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	**4**	
	Алгоритм работы на портале Госуслуг	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	**1**	
Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики	Содержание	**6**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 09**
	Мировой опыт реализации новых технологических инициатив.	**2**	
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности.	**2**	
	Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России.	**2**	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	**2**	
	Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Найти и подготовить банк из информационного контента по темам практических работ.	**1**	

Тема 5. Интернет-маркетинг	Содержание	**6**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Технологии интернет-маркетинга.	**2**	
	Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	**2**	
	Служба такси. Каршеринг.	**2**	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress	**2**	
	Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов.	**2**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПд.11
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОП.11ц
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОП.11ц
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОП.11ц
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики	ОП.11ц

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиона льного модуля, дисциплины
				позиции отсутствуют	
13	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудован ие	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.11ц

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

10. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
11. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
12. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
13. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
14. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800
15. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. 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.
18. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации.
Налоговый кодекс Российской Федерации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины		
особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;	знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
понятие и необходимость цифровой экономики;	знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
программа развития цифровой экономики в России;	знание программы развития цифровой экономики в России;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации;	знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы приложения Сбербанк онлайн;	знание особенностей работы приложения Сбербанк онлайн;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;	знание особенностей регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
инструкция по продажам на Авито;	знание инструкции по продажам на Авито;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;	знание особенностей работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
суть сервиса «Каршеринг», особенности бронирования;	знание сущности сервиса «Каршеринг»; знание особенностей бронирования на сервисе «Каршеринг»;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ

Перечень умений, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины		
работать на портале Госуслуг РФ;	умение работать на портале Госуслуг РФ;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
работать в приложении Сбербанк Онлайн;	умение работать в приложении Сбербанк Онлайн;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;	умение оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
оформлять заказ такси на сервисах такси.	умение оформлять заказ такси на сервисах такси.	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.12 ОСНОВЫ ДИЗАЙНА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....77
1. Общая характеристика 105
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 78
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....90
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 90
2.2. Содержание дисциплины.....168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 175
3.1. Материально-техническое обеспечение.....99
3.2. Учебно-методическое обеспечение 175
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....176

Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12ОСНОВЫ ДИЗАЙНА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.12 Основы дизайна в профессиональной деятельности

- иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «Основы дизайна в профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления и

	Проявлять свою творческую индивидуальность	Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	56	56
Самостоятельная работа	14	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	6
Всего	**76**	**56**

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 Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции и десертов			
Тема 1. Основы эстетики	Содержание	**6**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6
	1 Введение. Понятие эстетики, этапы ее возникновения и развития	1	
	2 Основные направления эстетики в общественном питании	1	
	3 Эстетические свойства кондитерских изделий: понятие, природа, взаимосвязь с другими потребительскими свойствами.	1	
	4 Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, цвет, композиция)	1	
	5 Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, цвет, композиция)	2	
Тема 2. Основы дизайна в оформлении кондитерской продукции.	Содержание	**4**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	6 Понятие дизайна	1	
	7 Роль дизайна в формировании эстетических показателей кондитерской продукции	1	
	8 Особенности и принципы современного дизайна	1	
	9 Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиций, практической целесообразности при разработке дизайна кондитерской продукции	1	ПК 2.5- ПК 2.8
Тема 3. Изготовление элементов художественного декора из отделочных	Содержание	**12**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2

полуфабрикатов	10 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерской продукции	2	ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6
	11 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерской продукции	2	
	12 Использование отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	1	
	13 Использование отделочных полуфабрикатов для оформления пирожных 14 Использование отделочных полуфабрикатов для оформления тортов	2	
	15 Инструменты и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами для оформления кондитерской продукции	1	
	16 Техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов	2	
	17 Техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов	2	
	18 Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и пр.)	2	
	19 Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и пр.)	2	
	20 Выполнение цветов из сахарной пасты	2	
	21 Приготовление сахарной мастики, изготовление изделий из нее	2	
	22 Приготовление сахарной мастики, изготовление изделий из нее	2	
	23 Оформление блюд живыми цветами	2	

	24 Проведение фламбирования (транширования) блюд	2	
Тема 4. Оформление десертов	Содержание	**14**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6
	25 Эстетические требования к декоративной отделки десертов, выразительные средства композиции и правила компоновки различных элементов украшения	2	
	26 Принципы сочетания вкуса основного продукта – десерта, тортов элементами украшения	2	
	27 Техника и способы оформления десертов	2	
	28 Элементы, формирующие эстетические свойства тортов и пирожных	2	
	29 Влияние вида теста, размера и формы пирожных на выбор дизайна оформления пирожных.	2	
	30 Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки	2	
	31 Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных и тортов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Эстетические требования, предъявляемые к оформлению кондитерской продукции Качество выполнения отделки кондитерских изделий История возникновения оформления кондитерских изделий Современные материалы и направления в оформлении кондитерской продукции Приготовления цветной композиции из отделочных полуфабрикатов (мастики, сахарной пасты) Изготовления из отделочных полуфабрикатов декоративных цветов Последовательность и техника выполнения отделки различных тортов	**7**	

	Отделочные полуфабрикаты, используемые для украшения тортов и пирожных. Последовательность и техника выполнения отделки различных пирожных		
Раздел 2 Эстетика и дизайн кулинарной продукции			
Тема 2.1 Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции	Содержание	**4**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6
	1 Современные требования, предъявляемые к оформлению и отпуску кулинарных изделий	2	
	2 Виды и направления дизайна. Роль дизайна в формировании кулинарной продукции	2	
Тема 2.2 Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок	Содержание	**16**	ОК 02-05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.5- ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6
	3 Принципы декорирования блюд и закусок	1	
	4 Возможные приемы и способы оформления блюд и закусок	1	
	5 Подбор посуды для подачи блюд и закусок	2	
	6 Техника нанесения рисунков на столовую посуду	2	
	7 Приготовление овощных, фруктовых чипсов	2	
Тема 2.4 Карвинг Составление композиции	10 История возникновения карвинга	2	
	11Современный европейский карвинг	2	
	12 Выполнение украшений из овощей и фруктов	2	

	13 составление композиций из овощей и фруктов	2	
	Самостоятельная работа Эстетические требования. предъявляемые к оформлению холодных блюд и закусок Техника и способы оформления банкетных закусок Стиль и мода в кулинарии Роль цвета в кулинарии и продукты, необходимые кулинару. Основа декорирования блюд и закусок Цветовая гармония и создание композиции из овощей и фруктов	**7**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**6**	
Всего:		**76**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1.2. **Лаборатории:**

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

Учебный кондитерский цех.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМФ2 Количество уровней: 6 Гастроемкость: GN 1/1 (530х325 мм) Тип: бойлерный Подключение: электричество Длина: 840 мм Ширина: 800 мм Высота: 805 мм Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМФ2 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях.	ОП.12
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	ОП.12
2.	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г). Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40х32 мм.	ОП.12
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г, 5г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247х195 мм Габариты 278х317х141 мм Настольные фасовочные весы SWN-06	ОП.12

4.	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 14 кВт Ширина 820 мм Глубина 850 мм Высота 870 мм Плита индукционная ЦМИ ПИ-4	ОП.12
5.	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное	Подставка нержавеющая под идукционную плиту 820х850х870мм	ОП.12
6.	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный Миксер KitchenAid 5KSM175PSEWH ARTISAN белый 4.8 л Потребляемая мощность (Вт) 300 Объем чаши (л) 4,8 Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания	ОП.12
7.	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Полезный объем, л 470 Температурный режим, ºС 0…..+8 Габариты (ГхШхВ), мм. 650х600х2000 Количество полок (ДхШ), шт 5 Размер полок (ДхШ), мм 503х503 Напряжение питания, В/Гц 220/50 Потребляемая мощность в сутки, кВт 2,8 Дверь стекло . Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ОП.12
8.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное	Мощность 1300Вт. Комплектация: венчик для взбивания, документация, насадка-блендер, мерный стакан 0.6 л, чаша для измельчения	ОП.12

9.	Стол производственный	Оборудование	специализированное	1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металической полкой, глухой	ОП.12
10.	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	специализированное	800х500х1800	ОП.12
11.	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное	1000х600х850 мм Размер ванны,мм 430х430х300	ОП.12
12.	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Основное	Тип двухрычажный Назначение Для кухни (мойки) Материал корпуса Нерж. сталь Покрытие ром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив	ОП.12
13.	Набор разделочных досок, пластиковые	инструменты	Основное	Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	ОП.12
14.	Подставка для раделочных досок металлическая	инструменты	Основное	6 отсеков	ОП.12
15.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	инструменты	специализированное	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации + баллоны	ОП.12
16.	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	инструменты	специализированное	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, 0.5л D=70,H=206, B=110	ОП.12
17.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	инструменты	специализированное	Материал нержавеющая сталь, Greenpoint GP-382, 18 см	ОП.12

18.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	инструменты	специализированное	Диапазон измерений, °С -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °С 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С Питание 9V (крона)	ОП.12
19.	Термометр (шуп)	инструменты	специализированное	Кулинарный термометр	ОП.12
20.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/1 530х325х20 мм.	ОП.12
21.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/1 530х325х65 мм.	ОП.12
22.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 2/3 354х325х20 мм.	ОП.12
23.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 2/3 354х325х40 мм.	ОП.12
24.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/2 265х325х20 мм.	ОП.12
25.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/2 265х325х65 мм	ОП.12
26.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176х325х20мм.	ОП.12

27.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176х325х40мм.	
28.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176х325х65мм.	
29.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/4 265х162х20мм.	
30.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/4 265х162х100мм.	
31.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/6 176х162х100мм.	
32.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/6 176х162х65мм.	
33.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/9 176х105х65мм.	
34.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/1 530х325	
35.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/2 265х325	
36.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176х325	

37.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/6 176x162	ОП.12
38.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/9 176x105	ОП.12
39.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 2/3 354x325	ОП.12
40.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	инструменты	специализированное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	ОП.12
41.	Сотейник для индукционных плит	инструменты	Основное	Объемом 0,6л	ОП.12
42.	Сотейник для индукционных плит	инструменты	Основное	Объемом 0,8л	ОП.12
43.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	инструменты	Основное	Диаметром 24см	ОП.12

44.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	инструменты	Основное	Диаметром 28см	ОП.12
45.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	инструменты	Основное	Диаметром 24см	ОП.12
46.	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	инструменты	Основное	Диаметром 24см	ОП.12
47.	Сито для протирания	инструменты	Основное	Диаметр от 20-25 см	ОП.12
48.	Сито для протирания	инструменты	Основное	Диаметр от 7-10 см	ОП.12
49.	Сито (для муки)	инструменты	Основное	Диаметром 24 см	ОП.12
50.	Ложка для мороженного	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь	ОП.12
51.	Шпатель кондитерский	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь	ОП.12
52.	Венчик	инструменты	Основное	240 мм	ОП.12
53.	Шумовка	инструменты	Основное	Размер (дл х шир х выс), см 35 Материал ручки : нерж.сталь	ОП.12
54.	Молоток металический для отбивания мяса	инструменты	Основное	Вес: 460 гр Длина: 260 мм Материал: алюминий	ОП.12
55.	Терка 4-х сторонняя	инструменты	Основное	Размер: 96х120 мм Высота: 204 мм Материал терки: белая жесть	ОП.12

56.	Половник	инструменты	Основное	Объемом 250мл	ОП.12
57.	Ложки столовые	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь	ОП.12
58.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	ОП.12
59.	Овощечистка	инструменты	Основное	длина 18,5 см	ОП.12
60.	Лопатка - палетка изогнутая	инструменты	Основное	Диаметр 400мм, ширина 40мм, форма изогнутая	ОП.12
61.	Щипцы универсальные	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	ОП.12
62.	Набор кондитерских насадок	инструменты	Основное	Материал нержавеющая сталь, 12 шт.ук	ОП.12
63.	Набор кондитерских форм (квадрат)	инструменты	Основное	6 шт. нержавеющая сталь .	ОП.12
64.	Форма для выпечки тартов круг	инструменты	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ОП.12
65.	Форма для выпечки тартов овал	инструменты	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	ОП.12
66.	Набор кондитерских форм (круг)	инструменты	Основное	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	ОП.12
67.	Миски нержавеющая сталь	инструменты	Основное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	ОП.12

68.	Миски нержавеющая сталь	инструменты	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	ОП.12
69.	Миски нержавеющая сталь	инструменты	Основное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	ОП.12
70.	Сотейник для индукционных плит	инструменты	Основное	Объемом 0,6л	ОП.12
71.	Миски нержавеющая сталь	инструменты	Основное	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	ОП.12
72.	Набор пинцетов для оформления блюд	инструменты	специализированное	4 шт, нерж. Сталь	ОП.12
73.	Ножницы для рыбы, птицы	инструменты	специализированное	длина 22 см	ОП.12
74.	Тарелка круглая белая плоская	инструменты	Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	ОП.12
75.	Тарелка глубокая белая	инструменты	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	ОП.12
76.	Тарелка глубокая белая	инструменты	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	ОП.12
77.	Соусник	инструменты	Основное	50 мл, керамический одинаковые для всех участников.	ОП.12
78.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	инструменты	Основное	Объемом 40 литров , пластиковый с крышкой.	ОП.12
79.	Скребок для теста	инструменты	Основное	пластик. Шириной 13.5мм	ОП.12
80.	Банка для хранения жидкостей	инструменты	Основное	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	ОП.12

81.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	инструменты	Основное	Пластик, объемом 0.8 мл	ОП.12
82.	Миска пластик	инструменты	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	ОП.12
83.	Мерный стакан	инструменты	Основное	Объемом 1 л. пластиковый.	ОП.12
84.	Лопатки силиконовые	инструменты	Основное	Материал ручки Пластик Максимальная рабочая температура 220 ˚С Отверстие в ручке Есть	ОП.12
85.	Лопатка деревянная	инструменты	Основное	Лопатка буковая, 28×5,2 см	ОП.12
86.	Кисточка силиконовая	инструменты	Основное	Длина: 210 мм Ширина кисти: 30 мм Материал: силиконовая	ОП.12
87.	Скалка	инструменты	Основное	Скалка из дерева с ручками. Длина 25,5 см.	ОП.12
88.	Силиконовый коврик	инструменты	Специализированное	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ОП.12
89.	Силиконовый коврик перфорированный	инструменты	Специализированное	Размеры — 400мм*600мм — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) — Максимальная температура – 500°С — Материал – перфорированный силикон (силикагель)	ОП.12
90.	Силиконовая форма "кнели"	инструменты	Специализированное	Материал пищевой силикон	ОП.12
91.	Силиконовая форма полусфера средняя	инструменты	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	ОП.12
92.	Силиконовая форма полусфера большая	инструменты	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	ОП.12

93.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	инструменты	Специализ ированное	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон. 30*17 см	ОП.12
94.	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	инструменты	Специализ ированное	Прихватка силиконовая Tupperware, 30х18 мм	ОП.12
95.	Ковёр диэлектрический	инструменты	Специализ ированное	Диэлектрические коврики выдерживают испытательное напряжение 20кВ переменного тока частотой 50 Гц. 500х500 мм, вес 1,6 кг Толщина коврика 6 мм.	ОП.12
96.	Жироуловитель	инструменты	Специализ ированное	Габариты 25*25*25 Материал: пластик	ОП.12
97.	Вилки из нержавеющей стали	инструменты	Основное	Вилка столовая h=7,4 см, толщина 1,2 мм, нержавеющая сталь	ОП.12
98.	Ножи из нержавеющей стали	инструменты	Основное	Нож столовый h=19,6 см, толщина 1,2 мм, упрощённая обработка, нержавеющая сталь	ОП.12
99.	Ложки из нержавеющей стали	инструменты	Основное	Ложка столовая, нержавеющая сталь	ОП.12
100.	Стол	Мебель	Основное	1200х700х750 мм	ОП.12
101.	Мусорная корзина	инструменты	Основное	Бак для отходов 40 л пластиковый	ОП.12

102.	Кулер 19 л	инструменты		Количество пользователей: От 5 до 10 человек Тип охлаждения: Компрессорное Бак нагрева: Стандарт, 1-1,2 л.-5 л/час-89-92°С ТЭН, Мощность нагрева: Внутренний, 400-500 Вт Мощность охлаждения: 2-2,5 литра/час, 80-100 Вт. Регулировка температуры: Отсутствует, автоматическая Тип кранов: Нажим чашкой, от себя Кран комнатной температуры: НЕТ Защита от детей: Нет ЦВЕТ КОРПУСА: Белый Габариты, Ш*Г*В, мм: 310-310-960	ОП.12
103.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализ ированное	Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-10-1/1 Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ОП.12
104.	Микроволновая печь	Оборудование	Специализ ированное	Объем 20 литров Мощность 700Вт Таймер Размораживание Легкая очистка Микроволновая печь LUMUS	ОП.12
105.	Фритюрница	Оборудование	Специализ ированное	Объем 4 л Температурный режим от 60 до 190 °С Мощность 4 кВт Ширина 470 мм Глубина 425 мм Высота 335 мм	ОП.12
106.	Слайсер	Оборудование	Специализ ированное	Диаметр режущего лезвия 220 мм. Габариты 448х363х335 мм	ОП.12
107.	Мясорубка	Оборудование	Специализ ированное	Производительность, 2.7 кг/мин Мощность, 500Вт Мощность при блокировке мотора, 1600 Вт	ОП.12
108.	Блендер стационарный	Оборудование	Специализ ированное	Объем чаши 2л.	ОП.12
109.	Соковыжималка	Оборудование	Специализ ированное	Мощность, кВт 0.3 Напряжение, В 220 Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H	ОП.12

110.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Настольная, камерная. Настольная вакуум-упаковочная машина HVC-400T/2A (DZ-400/2T)	ОП.12
111.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Мощьность - 250 Вт	ОП.12
112.	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность 500rВт, Дегидратор Airhot FD-6G Габариты 430*330*375 см	ОП.12
113.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	Специализированное	температурный диапазон до 140 градусов Габариты: 280х355х330 мм., Объем чаши, л: 3,0 Мощность нагрева:1000ВтПрофессиональный термомиксер InnoCook VC-2	ОП.12
114.	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт,	ОП.12
115.	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	размер 90*55*110 см, Аппарат для копчения Hurakan HKN-SMG	ОП.12
116.	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Диапазон измерений, °C -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °C 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C Питание 9V (крона)	ОП.12
117.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	Оборудование	Специализированное	вместимость корпуса - 1,34 л; масса заряда CO2 - 1 кг;	ОП.12
118.	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Аптечка универсальная Размер футляра: 210х210х75 мм	ОП.12
119.	Часы настенные (электронные)	Оборудование	Специализированное	Часы настенные, пластиковые, 24х24 см МС-3618	ОП.12

120.	Ноутбук или стационарный компьтер	Оборудование	Специализ ированное	Тип устройства ноутбук Операционная система Windows 10 Home Модель ASUS VivoBook K540BA-GQ401T	ОП.12
121.	Принтер А4 лазерный/цветно й	Оборудование	Специализ ированное	Технология печати лазерная Цветность печати цветная Максимальный формат печати А4	ОП.12
122.	Проектор	Оборудование	Специализ ированное	разрешение 1920x1200 проекционный коэффициент 0.84 ÷ 4.00 : 1	ОП.12
123.	Экран для проектора	Оборудование	Специализ ированное	Экран на треноге, покрытие Matt White (MW) - виниловая матово-белая поверхность, соотношение сторон 1:1, диагональ 111 дюймов, рабочая поверхность 200 x 200 см, размеры (В/Ш) 200 x 200 см, вес 9.93 кг.	ОП.12
124.	Пилот, 6 розеток	Оборудование	Специализ ированное	Тип сетевой фильтр, белый Количество выходных розеток - 6	ОП.12
125.	Стол	Оборудование	Основное	1200x700x750 мм	ОП.12
126.	Стул	Оборудование	Основное	Размеры (Д*Г*В) Высота, мм: 340 (3группа) мм	ОП.12
127.	Запираемый шкафчик (Локер)	Оборудование	Специализ ированное	12 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400x500x500	ОП.12
128.	Вешалка	Оборудование	Специализ ированное	Штанга на колесах, с крючками	ОП.12

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 1998. – 160 с.
4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.
10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.
13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с

5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
	Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет № 17 «Русский язык и литература»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
4	Полка настенная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
5	Полка напольная с тумбой	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
7	Полки для цветов (напольные)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
8	Тумба с ящиками	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
9	Стенды информационные - В мире	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01

	литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность				
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОД.01
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОД.01
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	НП	специализированные		ОД.01
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин Н.В. Гоголь	НП	специализированные		ОД.01

	Ф.М. Достоевский А.А. Блок В.В. Маяковский А.М. Горький Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
15	Диспенсер для антисептического средства	Оборудование	специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
16	Доска классная (аудиторная) меловая	Оборудование	Основное	Настенная, без рамы.	ОД.01
17	Доска настенная маркерная	Оборудование	Основное	Настенная в раме	ОД.01
18	Портьеры	Оборудование	Основное		ОД.01
19	Жалюзи (3*28)	Оборудование	Основное	Вертикаль	ОД.01
20	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОД.01
21	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.01
22	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	EPSON L3000	ОД.01
23	Корзина мусорная	Оборуование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01

Кабинет № 20 «Математика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
4	Доска ученическая 3-элементная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
5	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Оборудование	Специализированное		ОД.04
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Специализированное	ICL RAYbook Bi1014	ОД.04
7	Телевизор жидкокристалический экран	Оборудование	Специализированное	TELEFUNKEN TF -LED	ОД.04
8	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	Lenovo 15,6 110-15IBR	ОД.04
9	Телевизор	Оборудование	Специализированное	DIGMA DM-LED	ОД.04
10	Принтер	Оборудование	Специализированное	HP Laser jet ProM1104W	ОД.04
11	Стенды	Наглядные пособия	Специализированное	Пособие с информацией, необходимой для проведения урока "Уголок охраны труда", "Готовимся к промежуточной аттестации"	ОД.04

Кабинет № 1 «Химия и биология»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
4.	Демонстрационный стол	Мебель	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
5.	Шкаф встроенный	Мебель	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
5	Стенды: 1) Охрана труда и жизнедеятельности 2) Эволюция 3) Краеведение 4) Экология	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
6.	Таблица Д.И.Менделеева	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Комплект учёных химиков	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
8.	Компьютер в сборе	ТС	Основное	LC 10430059	ОД.10 ОД.13
9.	Телевизор	ТС	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.10 ОД.13
10.	Принтер	ТС	Основное	Canon L11121 E	ОД.10 ОД.13
11.	Рабочая программа	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
12.	Фонд оценочных средств	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
13.	Календарно-тематический план	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
14.	Методические рекомендации по написанию практических и лабораторных работ.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13

Кабинет № 19 «Физика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование IT	Основное	Системный блок DEXP Atlas H132 (Частота 3100 МГц, количество производительных ядер 4, оперативной	ОД.12

				памяти4 ГБ). Монитор LG диагональ 18 дюймов, разрешение экрана 1280х1024	
2	МФУ PANTUMM 6500	Оборудование IT	Основное	Формат А4, лазерное разрешение 600х600 dpi(печати, сканирования), скорость печати 22 стр/мин	ОД.12
3	Телевизор LEDBBK 49LEX-5048/FTC Smart TV	Оборудование IT	Основное	диагональ: 46"-50", Разрешение HD: Full HD, частота обновления экрана: 50 Гц, технология экрана: LED, Поддержка цифрового ТВ: DVB-C, DVB-T, DVB-T2, Платформа Smart TV: Android, беспроводная связь: Wi-Fi, Количество входов HDMI, разрешение1920х1080	ОД.12
4	Стол письменный	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250х600х750 материал ДСП	ОД.12
5	Стол ученический	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250х600х750 материал – ДСП+ металл	ОД.12
6	Стул полумягкий	мебель	Основное	Ширина - 45 см Глубина - 38 см Высота – 84 см Форма -прямоугольная Материал - ЛДСП	ОД.12
7	Стул ученический	мебель	Основное	Ширина - 40 см Глубина - 38 см Высота – 75 см Форма -прямоугольная Материал-фанера+металл	ОД.12
8	Стол демонстрационный	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1680х700х920 материал ДСП	ОД.12
9	Шкаф книжный	мебель	Основное	Габариты ВхШхГ 1700х850х380 материал ДСП	ОД.12
10	Рециркулятор воздуха	Бактерицидное оборудование	Основное	УФ FIR 21 Габаритные размеры: 730х340х130 мм Производительность воздуха: 94м^3 в час	ОД.12
11	Доска мелованная магнитная	Учебное оборудование	Основное	Габариты Ширина - 3 м Высота -1 м	ОД.12
12	Жалюзи вертикальные	Изделие текстильное	Основное	Тканевые жалюзи. Цвет оранжевый. Алюминиевый карниз с вертикальными	ОД.12

		(прочее)		ламелями шириной 89 мм	
		Учебно-методическое обеспечение			
13	Стенды	Наглядные пособия	Специализированное	Пособие с информацией, необходимой для проведения урока "Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», "Шкала электромагнитных волн", "Таблица Солнечной системы", "Уголок охраны труда", "Готовимся к промежуточной аттестации"	ОД.12
14	Класс электротехники	Оборудование	Специализированное	Макеты схем Д 600хШ 90хВ 400 мм схема коэффициента мощности переменного тока; схема принципа работы трансформатора; схема витка в магнитном поле; щиты приборные; схема генератора лампового; схема устройства датчика емкости; схема выпрямителя на полупроводниках; схема последовательной цепи переменного тока; схема включения реостата; схема соединения резисторов.	ОД.12
15	Демонстрационные прибора и модели	Оборудование	Специализированное	Приборы и модели общего назначения и тематические наборы по разделам: Молекулярная физика. Термодинамика. Оптика. Электричество. Электрический ток в различных средах. Магнетизм. Колебания и волны. Звук. Квантовая физика. Астрономия.	ОД.12
16	Лабораторные приборы и	Оборудование	Специализирова	Приборы и принадлежности общего	ОД.12

	принадлежности		нное	назначения и тематические наборы для выполнения лабораторных работ: Изучение одного из изопроцессов (изотермического). Определение влажности воздуха. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. Определение показателя преломления стекла. Наблюдение сплошного и линейчатого спектров.	
17	Методические пособия	Плакаты	Специализированное	Методические пособия в виде плакатов и таблиц на темы: Основы молекулярно-кинетической теории. Основы термодинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Колебания. Волны. Световые кванты. Действие света. Атом. Атомное ядро. СТО.	ОД.12
18	КИМ	Раздаточный материал	Специализированное	Контрольно-измерительные материалы в виде тестовых и практических заданий, лабораторных, самостоятельных и контрольных работ, расчётных, аналитических и графических задач по темам: Основы кинематики; Динамика материальной точки; Законы сохранения; Основы молекулярно - кинетической теории; Взаимные превращения жидкостей и газов.	ОД.12

				Твердые тела; Основы термодинамики; Электростатика; Законы постоянного тока; Магнитное поле. Электромагнитная индукция; Колебания и волны; Световые волны. Излучение и спектры; Квантовая физика	
19	Учебно-методическая и справочная литература	Пособие	Специализированное	Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9–11 классы: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М., 2001. Касьянов В.А. Физика. 10, 11 кл. Тематическое и поурочное планирование. – М., 2022. Касьянов В.А. Методические рекомендации по использованию учебников В.А. Касьянова «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» при изучении физики на базовом и профильном уровне. – М., 2015. Типовые тестовые задания / О.Ф. Кабардин, С.И.Кабардина, В.А Орлов.-М.: Издательство "Экзамен", 2017 Экспресс-диагностика. Физика 9 кл /В.В.Иванова.-М.: Издательство "Экзамен", 2014 Экспресс-диагностика. Физика 10 кл / О.И. Громцева.-М.: Издательство "Экзамен", 2014 Контрольно-измерительные материалы. Физика.10 класс/Сост. Н.И.Зорин-2-е изд., перераб._М.:ВАКО, 2021 Опорные конспекты и разноуровневые	ОД.12

				задания. Физика 11 класс,-СПб.: ООО «Виктория плюс», 2023 Универсальные поурочные разработки по физике 10 класс.-ВАКО. 2021 Универсальные поурочные разработки по физике 11 класс.-ВАКО. 2021	
20	Авторские методические материалы	разработки	Специализированное	Технологические карты к урокам физики 1,2 курсы Разработки внеклассных мероприятий	ОД.12
21	УМК	разработки	Специализированное	Рабочая программа. Календарно-тематическое планирование. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ. Методические рекомендации по выполнению практических заданий Фонды оценочных средств.	ОД.12

Кабинет № 12 «Информатика и информационные технологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
3	Стул преподавательский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
5	Шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор Samsung Led 21 Системный блок Zulmun Клавитаура, мышь Операционная система Windows 10 (6шт); Ноутбуки ACER P215 - 52 Операционная система Windows 10 (4 шт) Ноутбуки ACER 114-32 Операционная система Windows 10 (7 шт) Ноутбуки ICL Si 1507 Операционная система Windows 10 (6 шт) Ноутбуки ICL Si 1509	ОД.12

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Операционная система Windows 10 (2 шт)	
7	Телевизор	Оборудование	Основное	DIGMA LED 49	ОД.12
8	МФУ PANTUM	Оборудование	Основное	PANTUM M6500	ОД.12
9	Кондиционер	Оборудование	Основное	Royal Clima Sparta 36	ОД.12
10	Рециркулятор УФ настенный	Оборудование	Специализированное	FIR21 180 $м^3$	ОД.12
11	Люстра Чижевского	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
12	Стенды	УМК	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОД.05, ОД.07, ОП.04
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОД.05, ОД.07, ОП.04
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОД.05, ОД.07, ОП.04
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04
13	Рабочая программа, ФОСы, практические	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции	ОД.05, ОД.07, ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	задания.			отсутствуют	
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07, ОП.04

Кабинет №13 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
2	Стол ученический	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
3	Стул ученический	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
4	Доска классная	Мебель	Основное	Магнитная 110*150 см	ОП.01
5	Шкаф вещевой	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
6	Антресоль	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
7	Шкаф со стёклами	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Вешалка на стене	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
9	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОП.01
10	Таблицы по общей биологии	Оборудование	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
11	Микроскопы	ТС	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОП.01
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	ТС	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	УМК	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

Кабинет № 29 Товароведения продовольственных товаров

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2 штуки			отсутствуют	
2	Стол ученический 13 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
3	Стул ученический 26 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
4	Доска классная 1 штука	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор LG, системник, клавиатура, мышь	ОП.02
6	Телевизор	Оборудование	Основное	ВВК 49 (125см)	ОП.02
7	МФУ EPSON L210	Оборудование	Основное	EPSON L210	ОП.02
8	Рециркулятор воздуха	ТС	Специализированное	УФ FIR 21	ОП.02
9	УМК кабинета	УМК			ОП.02

Кабинет №4 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №23 «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ОГСЭ.3
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОГСЭ.3
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ОГСЭ.3
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №16 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.08 ОП.09
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.08 ОП.09
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08 ОП.09
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.08 ОП.09
		УМК			ОП.08 ОП.09

Кабинет №9 «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
3	Стул ученический (26 шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
4	Стол однотумбовый	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
5	Стул полумягкий	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
6	Тумбочка	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
7	Доска классная	**Мебель**	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	ОП.03
8	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	ОП.03
9	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA DM-LED	ОП.03
10	Принтер лазерный монохромный	**Оборудование**	Основное	Brother HL-1112R	ОП.03
11	Рециркулятор воздуха УФ	**Оборудование**	Специализированное	FIR21 180 м3	ОП.03
12	Сплит система	**Оборудование**	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	ОП.03

Кабинет №4 «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.05 ПМ.06
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.05 ПМ.06
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.05 ПМ.06
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №4 «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.05 ПМ.06
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.05 ПМ.06
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.05 ПМ.06
8	УМК кабинета	УМК			ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06

Кабинет №4 «Технологического оборудования хлебопекарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.06
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.05 ПМ.06
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.05 ПМ.06
8	УМК кабинета	УМК			ПМ.05 ПМ.06

1.2. **Лаборатории:**
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.
Мастерские: учебная пекарня.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Пароконвектомат	**Оборудование**	**специализированное**	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМФ2 Количество уровней: 6 Гастроемкость: GN 1/1 (530х325 мм) Тип: бойлерный Подключение: электричество Длина: 840 мм Ширина: 800 мм Высота: 805 мм Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМФ2 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	**специализированное**	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
					ПМ.05 ПМ.06
2.	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	**специализированное**	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г). Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40х32 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	**Оборудование**	**специализированное**	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г, 5г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247х195 мм Габариты 278х317х141 мм Настольные фасовочные весы SWN-06	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	Плита индукционная	**Оборудование**	**специализированное**	Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 14 кВт Ширина 820 мм Глубина 850 мм Высота 870 мм Плита индукционная ЦМИ ПИ-4	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
5.	Подставка под индукционную плиту	**Оборудование**	**специализированное**	Подставка нержавеющая под идукционную плиту 820х850х870мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
6.	Планетарный миксер	**Оборудование**	**специализированное**	Планетарный Миксер KitchenAid 5KSM175PSEWH ARTISAN белый 4.8 л Потребляемая мощность (Вт) 300 Объем чаши (л) 4,8 Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
7.	Шкаф холодильный	**Оборудование**	**специализированное**	Полезный объем, л 470 Температурный режим,	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ºС 0…..+8 Габариты (ГхШхВ), мм. 650х600х2000 Количество полок (ДхШ), шт 5 Размер полок (ДхШ), мм 503х503 Напряжение питания, В/Гц 220/50 Потребляемая мощность в сутки, кВт 2,8 Дверь стекло . Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
8.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	**Оборудование**	**специализированное**	Мощность 1300Вт. Комплектация: венчик для взбивания, документация, насадка-блендер, мерный стакан 0.6 л, чаша для измельчения	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
9.	Стол производственный	**Оборудование**	**специализированное**	1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металической полкой, глухой	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	**специализированное**	800х500х1800	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
11.	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	**специализированное**	1000х600х850 мм Размер ванны,мм 430х430х300	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
12.	Смеситель холодной и горячей воды	**Оборудование**	**Основное**	Тип двухрычажный Назначение Для кухни (мойки) Материал корпуса Нерж. сталь Покрытие ром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
13.	Набор разделочных досок, пластиковые	**инструменты**	**Основное**	Размеры Н=18,L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06
14.	Подставка для раделочных досок металлическая	**инструменты**	**Основное**	6 отсеков	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
15.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	**инструменты**	**специализированное**	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации + баллоны	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
16.	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	**инструменты**	**специализированное**	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, 0.5л D=70,H=206, B=110	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
17.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	**инструменты**	**специализированное**	Материал нержавеющая сталь, Greenpoint GP-382, 18 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	**инструменты**	**специализированное**	Диапазон измерений, °С -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °С 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С Питание 9V (крона)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
19.	Термометр (шуп)	**инструменты**	**специализированное**	Кулинарный термометр	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
20.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530x325x20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
21.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530x325x65 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
22.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354x325x20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
23.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354x325x40 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
24.	Гастроемкость из	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265x325x20 мм.	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	нержавеющей стали				ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
25.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265х325х65 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
26.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
27.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х40мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
28.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х65мм.	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
29.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/4 265х162х20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
30.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/4 265х162х100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
31.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176х162х100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
32.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176х162х65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
33.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/9 176х105х65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
34.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530х325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
35.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265х325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
36.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
					ПМ.05 ПМ.06
37.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176x162	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
38.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/9 176x105	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
39.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354x325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
40.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	**инструменты**	**специализированное**	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
					ПМ.06
41.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,6л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
42.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,8л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
43.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
44.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 28см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
45.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
46.	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
47.	Сито для протирания	**инструменты**	**Основное**	Диаметр от 20-25 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
48.	Сито для протирания	**инструменты**	**Основное**	Диаметр от 7-10 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
49.	Сито (для муки)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
50.	Ложка для мороженного	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
51.	Шпатель кондитерский	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
52.	Венчик	**инструменты**	**Основное**	240 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
53.	Шумовка	**инструменты**	**Основное**	Размер (дл х шир х выс),	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				см 35 Материал ручки : нерж.сталь	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
54.	Молоток металический для отбивания мяса	**инструменты**	**Основное**	Вес: 460 гр Длина: 260 мм Материал: алюминий	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
55.	Терка 4-х сторонняя	**инструменты**	**Основное**	Размер: 96х120 мм Высота: 204 мм Материал терки: белая жесть	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
56.	Половник	**инструменты**	**Основное**	Объемом 250мл	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
57.	Ложки столовые	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
58.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
59.	Овощечистка	**инструменты**	**Основное**	длина 18,5 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
60.	Лопатка -палетка изогнутая	**инструменты**	**Основное**	Диаметр 400мм, ширина 40мм, форма изогнутая	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
61.	Щипцы универсальные	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
62.	Набор кондитерских насадок	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, 12 шт.ук	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
63.	Набор кондитерских форм (квадрат)	**инструменты**	**Основное**	6 шт. нержавеющая сталь .	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
64.	Форма для выпечки тартов круг	**инструменты**	**Основное**	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
65.	Форма для выпечки тартов овал	**инструменты**	**Основное**	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05 ПМ.06
66.	Набор кондитерских форм (круг)	**инструменты**	**Основное**	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
67.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
68.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
69.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
					ПМ.06
70.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,6л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
71.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
72.	Набор пинцетов для оформления блюд	**инструменты**	**специализированное**	4 шт, нерж. Сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
73.	Ножницы для рыбы, птицы	**инструменты**	**специализированное**	длина 22 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
74.	Тарелка круглая белая плоская	**инструменты**	**Основное**	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
75.	Тарелка глубокая белая	**инструменты**	**Основное**	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
76.	Тарелка глубокая белая	**инструменты**	**Основное**	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
77.	Соусник	**инструменты**	**Основное**	50 мл, керамический одинаковые для всех участников.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
78.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	**инструменты**	**Основное**	Объемом 40 литров , пластиковый с крышкой.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
79.	Скребок для теста	**инструменты**	**Основное**	пластик. Шириной 13.5мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
80.	Банка для хранения жидкостей	**инструменты**	**Основное**	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
81.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	**инструменты**	**Основное**	Пластик, объемом 0.8 мл	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
82.	Миска пластик	**инструменты**	**Основное**	Объем: 0.5 л, диаметр в	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диапазоне 12-20 см	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
83.	Мерный стакан	**инструменты**	**Основное**	Объемом 1 л. пластиковый.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
84.	Лопатки силиконовые	**инструменты**	**Основное**	Материал ручки Пластик Максимальная рабочая температура 220 ˚С Отверстие в ручке Есть	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
85.	Лопатка деревянная	**инструменты**	**Основное**	Лопатка буковая, 28×5,2 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
86.	Кисточка силиконовая	**инструменты**	**Основное**	Длина: 210 мм Ширина кисти: 30 мм	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал: силиконовая	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
87.	Скалка	**инструменты**	**Основное**	Скалка из дерева с ручками. Длина 25,5 см.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
88.	Силиконовый коврик	**инструменты**	**Специализированное**	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
89.	Силиконовый коврик перфорированный	**инструменты**	**Специализированное**	Размеры — 400мм*600мм — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) — Максимальная температура – 500°С — Материал – перфорированный силикон (силикагель)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
90.	Силиконовая форма	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	"кнели"			силикон	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
91.	Силиконовая форма полусфера средняя	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
92.	Силиконовая форма полусфера большая	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
93.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	**инструменты**	**Специализированное**	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон. 30*17 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
94.	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	**инструменты**	**Специализированное**	Прихватка силиконовая	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Tupperware, 30х18 мм	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
95.	Ковёр диэлектрический	**инструменты**	**Специализированное**	Диэлектрические коврики выдерживают испытательное напряжение 20кВ переменного тока частотой 50 Гц. 500х500 мм, вес 1,6 кг Толщина коврика 6 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
96.	Жироуловитель	**инструменты**	**Специализированное**	Габариты 25*25*25 Материал: пластик	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
97.	Вилки из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Вилка столовая h=7,4 см, толщина 1,2 мм, нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
98.	Ножи из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Нож столовый h=19,6 см, толщина 1,2 мм,	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
				упрощённая обработка, нержавеющая сталь	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
99.	Ложки из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Ложка столовая, нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
100.	Стол	**Мебель**	**Основное**	1200х700х750 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
101.	Мусорная корзина	**инструменты**	**Основное**	Бак для отходов 40 л пластиковый	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
102.	Кулер 19 л	**инструменты**		Количество пользователей: От 5 до 10 человек Тип охлаждения: Компрессорное Бак нагрева: Стандарт, 1-1,2 л.-5 л/час-89-92°С ТЭН, Мощность нагрева: Внутренний, 400-500 Вт Мощность охлаждения: 2-2,5 литра/час, 80-100 Вт. Регулировка температуры: Отсутствует, автоматическая Тип кранов: Нажим чашкой, от себя Кран комнатной температуры: НЕТ Защита от детей: Нет ЦВЕТ КОРПУСА: Белый Габариты, Ш*Г*В, мм: 310-310-960	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
103.	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	**Специализированное**	Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-10-1/1 Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06
104.	Микроволновая печь	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем 20 литров Мощность 700Вт Таймер Размораживание Легкая очистка Микроволновая печь LUMUS	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
105.	Фритюрница	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем 4 л Температурный режим от 60 до 190 °С Мощность 4 кВт Ширина 470 мм Глубина 425 мм Высота 335 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
106.	Слайсер	**Оборудование**	**Специализированное**	Диаметр режущего лезвия 220 мм. Габариты 448х363х335 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
107.	Мясорубка	**Оборудование**	**Специализированное**	Производительность, 2.7 кг/мин Мощность, 500Вт Мощность при блокировке мотора, 1600 Вт	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
108.	Блендер стационарный	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем чаши 2л.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
109.	Соковыжималка	**Оборудование**	**Специализированное**	Мощность, кВт 0.3 Напряжение, В 220 Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
110.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	**Специализированное**	Настольная, камерная. Настольная вакуум-упаковочная машина HVC-400T/2A (DZ-400/2T)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
111.	Кофемолка	**Оборудование**	**Специализированное**	Мощьность - 250 Вт	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
112.	Дегидратор	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность 500rВт, Дегидратор Airhot FD-6G Габариты 430*330*375 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
113.	Кутер с подогревом (термомиксер)	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный диапазон до 140 градусов Габариты: 280х355х330 мм., Объем чаши, л: 3,0 Мощность нагрева:1000ВтПрофессиональный термомиксер InnoCook VC-2	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
114.	Погружной термостат	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт,	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
115.	Коптильный пистолет	**Оборудование**	**Специализированное**	размер 90*55*110 см, Аппарат для копчения Hurakan HKN-SMG	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
116.	Термометр инфракрасный	**Оборудование**	**Специализированное**	Диапазон измерений, °C -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °C 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C Питание 9V (крона)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
117.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	**Оборудование**	**Специализированное**	вместимость корпуса - 1,34 л; масса заряда CO2 - 1 кг;	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
118.	Набор первой медицинской	**Оборудование**	**Специализированное**	Аптечка универсальная	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
	помощи			Размер футляра: 210х210х75 мм	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
119.	Часы настенные (электронные)	**Оборудование**	**Специализированное**	Часы настенные, пластиковые, 24х24 см МС-3618	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
120.	Ноутбук или стационарный компьтер	**Оборудование**	**Специализированное**	Тип устройства ноутбук Операционная система Windows 10 Home Модель ASUS VivoBook K540BA-GQ401T	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
121.	Принтер А4 лазерный/цветной	**Оборудование**	**Специализированное**	Технология печати лазерная Цветность печати цветная Максимальный формат печати А4	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
122.	Проектор	**Оборудование**	**Специализированное**	разрешение 1920х1200 проекционный	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коэффициент 0.84 ÷ 4.00 : 1	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
123.	Экран для проектора	**Оборудование**	**Специализированное**	Экран на треноге, покрытие Matt White (MW) - виниловая матово-белая поверхность, соотношение сторон 1:1, диагональ 111 дюймов, рабочая поверхность 200 x 200 см, размеры (В/Ш) 200 x 200 см, вес 9.93 кг.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
124.	Пилот, 6 розеток	**Оборудование**	**Специализированное**	Тип сетевой фильтр, белый Количество выходных розеток - 6	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
125.	Стол	**Оборудование**	**Основное**	1200x700x750 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
126.	Стул	**Оборудование**	**Основное**	Размеры (Д*Г*В) Высота, мм: 340 (3группа) мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
127.	Запираемый шкафчик (Локер)	**Оборудование**	**Специализированное**	12 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
128.	Вешалка	**Оборудование**	**Специализированное**	Штанга на колесах, с крючками	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ОД.06 ОП.09
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ОД.06 ОП.09
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ОД.06 ОП.09
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.06 ОП.09
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ОД.06 ОП.09

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

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол письменный	Мебель	Основное	ЛСПД
2	Стеллаж библиотечный	Мебель	Основное	ЛСПД
3	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	
4	Ноутбук ученический	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD
5	МФУ	Оборудование	Основное	HP Laser Jet Pro M132a
6	Акустическая система	Оборудование	Основное	NGS PP-0310
7	Стойка акустическая	Оборудование	Основное	Kool Sound SP-19S
8	Акустика	Оборудование	Основное	SKV
10	Микрофон	Оборудование	Основное	SHURE PGX-242
11	Пульт микшерский	Оборудование	Основное	LEEM LFX 242
12	Ноутбук	Оборудование	Основное	DEXP Atlas H134 Pentium 3558U

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	Количество
1.	1С Предприятие 8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведений	1
2.	Dr.WEB Security 10 ПК/36	1
3.	Программное обеспечение Wicrosoft Windows 10 (бесрочная лицензия коробочная версия)	1

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения ***.....3***

При наличии демонстрационного экзамена

Требования к проведению демонстрационного экзамена ***.....7***

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, присваивается квалификация: повар, кондитер, пекарь.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ВД 2 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПМ д.06. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента ПК 1.4. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из

	рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Изготовление хлебобулочных	ПК 2.1 Приготовление теста

изделий под руководством пекаря	ПК 2.2 Разделка теста ПК 2.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 2.4 Укладка и упаковка готовой продукции

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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.

Структура программы ГИА

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению, для проведения государственной итоговой аттестации создана государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК назначен представитель работодателей, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники – Ткаченко Н.В. и Кравченко О.В. В состав ГЭК также включены преподаватели и мастера производственного обучения ГБПОУ РК «ЕТСТСО» и экспертная группа демонстрационного экзамена в количестве 4 человека во главе с главным экспертом.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального

рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, присваивается квалификация: повар, кондитер, пекарь.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации Для проведения демонстрационного экзамена, как процедуры государственной итоговой аттестации в 2027/2028 учебном году по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», применяются оценочные материалы базового и профильного уровня, размещены на сайте по ссылке: https://bom.firpo.ru/Public

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена. Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Местом проведения демонстрационного экзамена определены площадки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» на базе техникума, расположенного по адресу г. Евпатория, ул. Крупской № 7. Аккредитация площадок в качестве центра проведения демонстрационного экзамена запланирована на апрель - май 2028 года.

В соответствии с учебным планом по образовательной программе - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер проведение демонстрационного экзамена запланировано в июне 2028 года.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Для проведения рассмотрения апелляций создана апелляционная комиссия в составе председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК, и секретаря. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию:

выпускную квалификационную работу;

протокол заседания ГЭК;

заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов

при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из решений:

об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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 (под роспись) 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 и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *Республики Крым и г.Евпатории, в частности.*
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09 Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.09 Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09 Повар, кондитер
– 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других

природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке
– Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

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 43.01.09 Повар, кондитер
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций профессии 43.01.09 Повар, кондитер

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии 43.01.09 Повар, кондитер
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии 43.01.09 Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09

Повар, кондитер

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 43.01.09 Повар, кондитер: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

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 организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер *осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.*

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 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 с профессией 43.01.09 Повар, кондитер

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

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 профессии\специальности 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели русского языка и литературы
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности «Поварское и кондитерское дело», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1 – 3 курсы	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1 – 3 курсы	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1 – 3 курсы	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1 – 3 курсы	раз в семестр	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1 курс	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвящённый Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2025	советник директора по воспитанию, кураторы
9.	Викторина «Знания границ не знают», посвящённая Международному дню распространения грамотности	1 – 3 курсы	06.09.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы

10.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1 – 3 курсы	04.10.2025	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
11.	Всемирный день стандартов, кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание». Тематическая викторина	1 – 3 курсы	14.10.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
12.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1 – 3 курсы	15.10.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Международный день повара. Творческий конкурс «Кухня мечты»	1 – 3 курсы	18.10.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
14.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября	1 – 3 курсы	28.10 - 01.11.2025	кураторы
15.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 – 3 курсы	20.11.2025	кураторы, преподаватели истории
16.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1 – 3 курсы	29.11.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
17.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1 – 3 курсы	05.12.2025	кураторы, преподаватели истории
18.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	12.12.2025	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
19.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1 – 3 курсы	09.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
20.	«О сколько нам открытий чудных…» - День Ньютона	1 – 3 курсы	23.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели химии, физики и биологии

21.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1 – 3 курсы	27.01.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
22.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1 – 3 курсы	02.02.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
23.	Кинолекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 3 курсы	03.02.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
24.	День Российской науки. Тематическая выставка. Кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	08.20.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели естественнонаучных дисциплин
25.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1 – 3 курсы	21.02.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
26.	Час истории «11 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1 – 3 курсы	18.03.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
27.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1 – 3 курсы	27.03.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
28.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1 – 3 курсы	12.04.26 - 22.04.26	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики
29.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	19.04.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
30.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1 – 3 курсы	30.04.2026	советник директора по воспитательной работе,

				преподаватели ОБЖ и БЖ
31.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 – 3 курсы	Май 2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
32.	День кондитера	1-3 курсы	06.05.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
33.	Открытый урок «День славянской письменности»	1 – 3 курсы	24.05.2026	преподаватели русского языка и литературы
34.	День химика. Викторина. Тематическая выставка.	1 – 3 курсы	24.05.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели химии
35.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1 – 3 курсы	06.06.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
36.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1 – 3 курсы	11.06.2026	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
37.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1 – 3 курсы	22.06.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
	2. Кураторство			
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка". Инструктажи по ТБ.	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1 – 3 курсы	сентябрь-октябрь	кураторы групп

6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1- 4 курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 4 курсы	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
	3. Наставничество			
16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества
17.	Разработка программы наставничества по профессии		август 2026	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-психолог
19.	Мониторинг, оценка результатов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по специальности «Поварское и кондитерское дело». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры». Встреча	1 – 3 курсы	октябрь 2025	куратор программы наставничества, амбассадоры

	с амбассадорами			
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их специальностью	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
29.	День наставника специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «Мастерская наставника»	1 – 3 курсы	Январь 2026	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь – повар-кондитер». Конкурс эссе по ПМ.02	1 – 3 курсы	Январь 2026	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по специальности «Поварское и кондитерское дело». Конкурс	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, заместители

				директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1 – 3 курсы	02.09.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1 – 3 курсы	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,
4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1 – 3 курсы	06.09.2025	советник директора по воспитанию
6.	Международный день туризма	1 – 3 курсы	27.09.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию

9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1 – 3 курсы	01.10.2025	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтёров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1 – 3 курсы	04.10.2025	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО
11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1 – 3 курсы	02.10.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1 – 3 курсы	октябрь 2025	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1 – 3 курсы	03.11.2025	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1 – 3 курсы	04.11.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1,2 курсы	15.11.2025	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1,2 курсы	17.11.2025	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог
17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	20.11.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
18.	День матери. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	29.11.2025	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	30.11.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	09.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1 – 3	12.12.2025	кураторы групп, педагог-

		курсы		организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1 – 3 курсы	26.12.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1 – 3 курсы	25.01.2026	кураторы групп, педагог-организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1 – 3 курсы	26.01.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
25.	День воинской славы России	1 – 3 курсы	февраль 2026	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1 – 3 курсы	февраль 2026	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1 – 3 курсы	08.02.2026	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели МДК
28.	Международный женский день. Концерт	март	06.03.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	март	17.03.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
30.	Конкурс юморесок	1 – 3 курсы	01.04.2026	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1 – 3 курсы	07.04.2026	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1 – 3 курсыы	12.04.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Построй своё кафе»	2-4 курсы	апрель 2026	советник директора по воспитанию, заместитель

				директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1 – 3 курсы	май 2026	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1 – 3 курсы	30.04.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1 – 3 курсы	28.04 – 08.05.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.2026	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1,2 курсы	27.05.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.2026	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
40.	Международный день защиты детей	1,2 курсы	30.05.2026	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1 – 3 курсы	12.06.2026	советник директора по воспитанию
42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2025»	4 курс	30.06.2026	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1 – 3 курсы	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Оформление стендов	1 – 3	в течение	Педагог-организатор

		курсы	года	
2.	Выпуск стенгазет	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со специальностью «Поварское и кондитерское дело»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог
3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог
4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	социальные педагоги
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог
6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
	7. Самоуправление			

9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп
17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студсовет	январь	советник директора по воспитанию
18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсовет	25.01.2026	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсовет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсовет	июнь	советник директора по воспитанию

	8. Профилактика и безопасность			
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1 – 3 курсы	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1 – 3 курсы	02.09.25 - 08.09.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1 – 3 курсы	04.09.25-08.09.25	преподаватели физкультуры, ОБЗР, БЖД
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках! »	1 – 3 курсы	09.10.25-15.10.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1 – 3 курсы	13.11.25-20.11.25	социальные педагоги, педагог-психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1 – 3 курсы	20.11.25-25.11.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	Ноябрь 2025	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 – 3 курсы	27.11.25-04.12.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1 – 3 курсы	11.12.25-15.12.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1 – 3 курсы	22.01.26-29.01.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1 – 3 курсы	26.02.26 - 04.03.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы,
16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех! » Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1 – 3 курсы	01.04.26-08.04.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	15.04.26-22.04.26	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками специальности Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора

3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3 курсы	в течение года	кураторы групп мастера п/о
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	2-3 курсы	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	педагоги- организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	3-4 курсы	в течение года	педагоги- организаторы, мастера п/о

7.	Деловая игра «Учимся управлять»	3-4 курсы	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	3-4 курсы	апрель	кураторы групп, представители работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1,2,3 курсы	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	4 курсы	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	Все курсы	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
	11. Студенческий театр			
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участники труппы	сентябрь	руководитель театра
2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участники труппы	05.10.2025	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участники труппы	26.12.2025	руководитель театра
4.	Подготовка программ ы по фестивалю «1+1!	Участники труппы	07.02.2026	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участники труппы	05.03.2026	руководитель театра

6.	Подготовка итогового спектакля	Участники труппы	Апрель 2026	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участники труппы	06.05.2026	руководитель театра
8.	Подготовка Последнего звонки и Выпускного	Участники труппы	30.06.2026	руководитель театра
	12. Студенческие спортивные клубы			
1.	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	Сентябрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь – ноябрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов СКК. -подведение итогов за полугодие.	участники ССК	Декабрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	Январь 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	Февраль 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры

7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	Май 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	Май 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	Июнь 2026	руководитель ССК
	13. Волонтерский отряд			
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.2025	куратор отряда волонтёров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2025	куратор отряда волонтёров
6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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;