Министерство образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Уваровский политехнический колледж»

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

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар. Кондитер

Одобрено на *заседании педагогического совета:* протокол № 9 от 29.06.2024 г.

приказ № 45 от 01.07.2024 г.

Утверждено Приказом *ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»*

Директор /Н.А.Ермакова/
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем *ООО «Лагуна»*

Директор /И.А. Лоскутова/
подпись

2024 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация – разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уваровский политехнический колледж»

Разработчики:

Почечуева И.Н. – мастер производственного обучения;
Лещенко Л.Г. – мастер производственного обучения;
Милосердова М.А. – мастер производственного обучения
Сахно Т.Н. – мастер производственного обучения
Кухарская О.Б. – заместитель директора по УР;
Пономарева О.И. – заместитель директора по УПР;
Набережнева С.А. – заместитель директора по УВР;
Алферьева Ю.А. – старший методист;
Лоскутова И.А.- директор ООО «Лагуна»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 5

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **6**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **7**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 7

3.2. Профессиональные стандарты 7

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

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

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 13

4.3. Матрица компетенций выпускника 74

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **89**

5.1. Учебный план 89

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 93

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 96

5.4. Календарный учебный график 101

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 103

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 103

5.7. Практическая подготовка 103

5.8. Государственная итоговая аттестация 104

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **104**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 104

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 105

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 105

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 106

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (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 объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569);

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"»;

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

Рекомендации Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (14.06.2024г. № 05-1971);

Устав ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»;

Локальные нормативные акты ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж».

1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОП – общепрофессиональный цикл;

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

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.011 Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»; 33.010 Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"»; 33.014 Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются (Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	Повар. Кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	ПМ.06 Приготовление блюд детского питания	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализациина базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программына базе ООО	5904	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**5076**	**2651**
общеобразовательный цикл	2124	556
общепрофессиональный цикл	403	193
профессиональный цикл	2549	1902
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1404 576 828	1404 576 828
Вариативная часть образовательной программы	**756**	**440**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	636	394

ОП.12 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	45	22
ОП.13 Организация обслуживания в общественном питании	45	22
ОП.14 Рисование и лепка	36	18
ОП.15 Диетическое питание	66	26
ОП.16 Основы права защиты потребителей	36	18
ПМ.06 Приготовление блюд детского питания	408	288
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**72**	
Всего	**5904**	**3091**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

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
Приготовление блюд детского питания	ПМ.06 Приготовление блюд детского питания

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:

		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		понимать и описывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07		**Умения:**

	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные 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:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке 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 производственный 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, весоизмерительных приборов, 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, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; 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; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,	**Навыки:** обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: 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;
		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	**Навыки:** приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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, 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 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 приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранениязупакованных 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
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:** приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения 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 приготовлении 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	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**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:

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, 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 приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос 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 приготовлении 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; взаимодействия 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 приготовлении 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.	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	– 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 приготовлении 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, взаимодействия 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, 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 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 приготовлении 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 приготовлении 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; взаимодействия 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; 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, 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, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		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; 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 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; взаимодействия 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; 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, 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
		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;

		органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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 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; взаимодействия 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, 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, 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
		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; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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 приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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 приготовлении 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 порционирования 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; пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; доводить до требуемой 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 приготовлении 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
		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 приготовлении 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.	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия 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; 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 приготовлении 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
		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; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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,	**Навыки:** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов,

	творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия 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; 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 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 приготовлении 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
		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; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении 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, взаимодействия 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; 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 приготовлении 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 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
		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; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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,	**Навыки:** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия 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; 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 приготовлении 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, 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
		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; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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, 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; 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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; 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 приготовлении 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:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении 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, 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, 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 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
		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; 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
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного	**Навыки:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ассортимента	**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, 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 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 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
		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; 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
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении 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, 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 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
		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
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении 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, 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 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
		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
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:** подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке 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 подготовке 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 приготовлении 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:** – приготовлении и подготовке 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: готовить желе; 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; 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
		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; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	**Навыки:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

	подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ведении 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: - 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 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
		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, 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, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении 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: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: 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
		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; 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; 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: 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; 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
		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, 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

Приготовление блюд детского питания	ПК.6.1 Осуществлять приготовление блюд детского питания	**Владеть навыками:** Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд детского питания Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд детского питания Приготовления и оформления блюд детского питания Контроля хранения и расхода продуктов на производстве Контроля качества приготовления блюд детского питания Подготовки товарных отчетов по производству блюд детского питания Оценивать качество готовых блюд
		Умения: Изменять ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса; Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах; Изготовлять, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания; Составлять калькуляцию
		Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд детского питания; Технологии приготовления блюд детского питания; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд детского питания; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд детского питания, при их тепловой обработке

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная	ВД 01 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	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3 Проводить приготовление и	33.011	В Приготовление блюд, напитков и	В/02.4 Приготовление, оформление и

		подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			
	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, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место,	33.011	А Приготовление блюд, напитков и	А/01.3 Выполнение подготовительных

	к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		кулинарных изделий под руководством повара	работ по подготовке рабочего места повара
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4 Осуществлять	33.011	В Приготовление	В/02.4 Приготовление,

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

				ассортимента	
			33.014	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление,	33.010	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

		подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
Вариативная	ВД 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	ПК.6.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | | |

	Индивидуальный проект	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	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				о			о	о				о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.06	Охрана труда	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	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		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	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.09	Физическая культура	о			о	о			о																															
ОП.10	Основы финансовой грамотности	о	о	о		о	о			о	о	о																												
ОП.11	Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	о	о	о	о	о	о			о	о	о																												
ОП.12ц	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	о	о	о	о	о	о			о	о	о																												
ОП.13*	Организация обслуживания в общественном питании	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.14*	Рисование и лепка	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о										о	о	о	о		о	о	о	о			о	о	о				
ОП.15*	Диетическое питание	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о						о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.16*	Основы права защиты потребителей	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																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о																									
УП.01	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о																									

ПП.01	Производственная практика	о	о	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**																																									
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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	о	о	о		о	о					о	о	о	о	о	о	о	о																				
УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о					о	о	о	о	о	о	о	о																				
ПП.02	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о					о	о	о	о	о	о	о	о																				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	о	о	о	о	о	о	о		о	о													о	о	о	о	о	о													
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о	о	о		о	о													о																		
УП.03	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о																о	о	о	о	о	о													
ПП.03	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о																о	о	о	о	о	о													
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	о	о	о	о	о	о	о		о	о																			о												

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	о	о	о	о	о	о	о		о	о																		о	о	о	о	о							
УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																		о	о	о	о	о							
ПП.02	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																		о	о	о	о	о							
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	о	о	о	о	о	о	о		о	о																						о							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о	о	о	о	о	о	о		о	о																						о	о	о	о	о			
УП.05	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																						о	о	о	о	о			
ПП.05	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																						о	о	о	о	о			
ПМ.06*	**Приготовление блюд детского питания**																																							
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	о	о	о	о	о	о	о		о	о																													о
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	о	о	о	о	о	о	о		о	о																													о
УП.06	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																													о
ПП.06	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о		о	о																													о

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**2124**	**556**	**2124**	**0**	**0**	**72**	**2124**	**0**	**384**	**570**	**375**	**420**	**195**	**180**	**0**	**0**
ООД.01	Русский язык	Э	160	26	148			12	160		32	38	45	45				
ООД.02	Литература	ДЗ	160	20	160				160		32	38	30	60				
ООД.03	История	Э	168	12	156			12	168		32	76	30	30				
ООД.04	Обществознание	ДЗ	85	22	85				85		32	38	15					
ООД.05	География	Д	85	18	85				85		32	38	15					
ООД.06	Иностранный язык	Э	190	76	178			12	190		32	38	30	30	30	30		
ООД.07	Математика	Э	320	64	308			12	320		64	76	30	30	60	60		
ООД.08	Информатика	Э	200	100	188			12	200		64	76	30	30				
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	190	54	190				190		32	38	30	30	30	30		
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	70	10	70				70		32	38						
ООД.11	Физика	ДЗ	143	42	143				143			38	30	35				
ООД.12	Химия	Э	248	70	236			12	248			38	45	30	75	60		
ООД.13	Биология	ДЗ	75	12	75				75				45	30				

	Индивидуальный проект	ИП	30	30	30				30					30				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**724**	**345**	**668**	**0**	**32**	**24**	**403**	**321**	**64**	**0**	**0**	**0**	**165**	**225**	**96**	**174**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	45	22	43		2		45						45			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	32	14	32				32		32							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	32	10	32				32		32							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	10	46		2		48								48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	57	17	43		2	12	57							57		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	45	12	43		2		45							45		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	42	42	38		4		42								24	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	60	30	58		2		60						30	30		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	42	36	40		2		42								24	18
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	45	22	43		2			45					45			
ОП.11	Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	48	24	44		4			48						48		
ОП.12ц	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДЗ	45	22	43		2			45					45			
ОП.13*	Организация обслуживания в общественном питании	ДЗ	45	22	43		2			45						45		
ОП.14*	Рисование и лепка	ДЗ	36	18	34		2			36								36

ОП.15*	Диетическое питание	Э	66	26	52		2	12		66								66
ОП.16*	Основы права защиты потребителей	ДЗ	36	18	34		2			36								36
П.00	**Профессиональный цикл**		**2984**	**2190**	**1266**	**1584**	**62**	**72**	**2549**	**435**	**164**	**294**	**237**	**444**	**252**	**507**	**468**	**618**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**458**	**322**	**220**	**216**	**10**	**12**	**485**	**0**	**164**	**294**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	64	36	60		4		64		64							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	166	70	160		6		166		64	102						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108		108			108		36	72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108			108			108						
ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12	12			12						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**681**	**528**	**261**	**396**	**12**	**12**	**654**	**27**	**0**	**0**	**237**	**444**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	45	22	41		4		45				45					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	228	110	220		8		201	27			120	108				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144			144				72	72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252	252		252			252					252				

ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12	12					12				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**336**	**220**	**170**	**144**	**10**	**12**	**336**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**126**	**210**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	45	14	41		4		45						45			
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	135	62	129		6		135						45	90		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72						36	36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72		72			72							72		
ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12	12							12		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**423**	**294**	**185**	**216**	**10**	**12**	**423**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**126**	**297**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	45	12	41		4		45						45			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	ДЗ	150	66	144		6		150						45	105		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72						36	36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	144		144			144							144		
ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12	12							12		

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**678**	**538**	**224**	**432**	**10**	**12**	**678**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**	**390**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	48	16	44		4		48								48	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	186	90	180		6		186								96	90
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180	180		180			180								72	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	252	252		252			252								72	180
ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12	12									12
ПМ.06*	**Приготовление блюд детского питания по запросу работодателя и (или) отрасли**		**408**	**288**	**206**	**180**	**10**	**12**	**0**	**408**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**228**
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	ДЗ	48	24	44		4			48							48	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	ДЗ	168	84	162		6			168							96	72
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72							36	36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108								108
ЭМ	Экзамен по модулю	Э	12					12		12								12
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**72**															
Итого:			**5904**	**3091**	**4058**	**1584**	**94**	**168**	**5076**	**756**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**792**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1.ПОПП/работодатель 2.ЦОМ/проект	Обоснование увеличения объема времени
1	ОП.10 Основы финансовой грамотности	45	ОПОП-П	Введено за счет часов вариативной части для формирования базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций.
2	ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	48	ОПОП-П	Вводится за счет вариативной части для формирования корпоративных компетенций с целью сокращения срока адаптации выпускников колледжа на рабочем месте при трудоустройстве на данное предприятие, а также овладение обучающимися общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру, формирование готовности к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления.
3	ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	45	ЦОМ	Введено для получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения общего понимания основ цифровой экономики, особенностей и возможностей цифровых технологий, их влияния на экономику в целом и на развитие отдельных отраслей.
4	ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании	45	работодатель	Введено целью ознакомления студентов с организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, правилами сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями по запросу работодателя ООО «Лагуна».

5	ОП.14* Рисование и лепка	36	работодатель	Введено с целью развития творческих способностей будущих поваров и кондитеров, формирования знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки по запросу работодателя ООО «Лагуна».
6	ОП.15* Диетическое питание	66	работодатель	Введено с целью формирования у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического питания, освоения технологии приготовления диетических блюд, изучения организации диетического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ по запросу работодателя ООО «Лагуна».
7	ОП.16* Основы права защиты потребителей	36	работодатель	Введено с целью формирования системы знаний о правовом регулировании отношений по защите прав потребителей, основных тенденций развития движения в защиту прав потребителей; выработки навыков применения полученных знаний в практической деятельности по запросу работодателя ООО «Лагуна».
8	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	27	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
9	ПМ.06* Приготовление блюд детского питания	408	работодатель	Введено с целью освоения студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд детского питания по запросу работодателя ООО «Лагуна»
	Итого	756		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Виды работ: 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 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	ПП.01 Производственная практика	108	2	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А
2	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения	ПП.02 Производственная практика	252	4	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А

	продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
3	Виды работ: Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного	ПП.03 Производственная практика	72	6	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А

	технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания					
4	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования	ПП.04 Производственная практика	144	6	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А

	(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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					
5	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и	ПП.05 Производственная практика	252	8	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А

	творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
6	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд детского питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни. Подготовка к реализации готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования(комплектования), сервировки и	УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика	72 108	7,8 8	ООО «Лагуна»	Лоскутова И.А

	оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 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.).					

5.4. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | ПН | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | ПН | Январь | | | | ПН | Февраль | | | | ПН | Март | | | | | ПН | Апрель | | | | ПН | Май | | | | | Июнь | | | | ПН | Июль | | | | | Август | | | | Всего, ак.ч. |
|---|---|---|---|---|---|---

4 курс	**21**	**756**	**12**	**432**	**9**	**324**	**1**	**36**	**0**	**0**	**1**	**36**	**17**	**612**	**5**	**180**	**12**	**432**	**2**	**72**	**2**	**1476**
Всего	**116**	**4176**	**58**	**2088**	**58**	**2088**	**2**	**72**	**0**	**0**	**2**	**72**	**44**	**1584**	**10**	**360**	**34**	**1224**	**2**	**72**	**35**	**5904**

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) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 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 «Лагуна», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1,2,3,4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Лагуна» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные 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.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

1. Социально-экономических дисциплин
2. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3. Товароведения продовольственных товаров
4. Технологии кулинарного и кондитерского производства
5. Иностранного языка
6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7. Технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

1. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2. Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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), имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Лагуна», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лоскутова Ирина Алексеевна	ООО «Лагуна»	директор	25 лет

2	Лещенко Любовь Георгиевна	ТОГБПОУ Уваровский политехнический колледж	Мастер п/о	21 год
3	Сахно Тамара Николаевна	ТОГБПОУ Уваровский политехнический колледж	Мастер п/о	15 лет
4	Милосердова Мария Александровна	ТОГБПОУ Уваровский политехнический колледж	Мастер п/о	16 лет
5	Почечуева Ирина Николаевна	ТОГБПОУ Уваровский политехнический колледж	Мастер п/о	31 год

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА…….	2
ПМ.02	ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА…….	32
ПМ.03	ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА……	94
ПМ.04	ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА…	135
ПМ.05	ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА……..	167
ПМ.06	ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ…….	201

2024г.

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»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

2. Структура и содержание профессионального модуля 12

2.1. Трудоемкость освоения модуля 12

2.2. Структура профессионального модуля 12

2.3. Содержание профессионального модуля 13

3. Условия реализации профессионального модуля 23

3.1. Материально-техническое обеспечение 23

3.2. Учебно-методическое обеспечение 23

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы	

	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические 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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные	-

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	-
ОК.09	**п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

	или интересующие профессиональные темы		
ОК.11	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	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	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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	на хранение кухонную посуду и производственный 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	подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; 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	

	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	экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы,

	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;	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	мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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	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	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, 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 реализованных полуфабрикатов;	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 приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранениянупакованных 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	

	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 массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	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	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

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 в.т.ч.	220	106
теоретические	120	6
практические	100	100
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме ДЗ МДК 01.02 в форме ДЗ УП 01 ДЗ ПП 01 ДЗ ПМ 01Экзамен по ПМ	12	-
Всего	**458**	**322**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**64**	**36**	**64**	60	26	34	**4**		
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**166**	**70**	**166**	160	94	66	**6**		
	Учебная практика	**108**	**108**						**108**	
	Производственная практика	**108**	**108**							**108**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**458**	**216**		**230**	**120**	**100**	**10**	**108**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**64/36**	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**64/36**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**10/4**	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	
	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). 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	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	4	
Тема 1.2.	**Содержание**	**14/8**	

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
	3. 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**18/12**	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ПК 1.1; ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	

	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	6 6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**22/12**	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		ПК 1.1; ПК 1.2; ОК 01-ОК 11
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	4	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**166/70**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**166/70**	
Тема 2.1 **Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов**	**Содержание**	**26/16**	
	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		ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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		

	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	6	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**14**	
	1. 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		ПК 1.2, ПК 1.3; ОК 01-ОК 11
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**34/24**	ПК 1.1; ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		

	2. 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, формованияполуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24/24**	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	8	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	8	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	8	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**14**	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		ПК 1.2 ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**34/14**	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		ПК 1.2 ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	8	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**12**	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**32/16**	ПК 1.2 ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	8	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**6**	

	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
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; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	**108**	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;

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.		
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), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных	**108**	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;

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	**12**	
Всего	**458**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

- компьютер,средстваудиовизуализации,мультимедийный проектор; наглядные пособия.

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

-столы производственные;

-шкаф жарочный;

- индукционные плиты;

- электрическая плита;

- холодильник;

- слайсер электрический;

- миксер планетарный;

- весы электронные настольные;

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- стеллаж.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 328 с.

2. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -208с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2021. 160с.

4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. 96 с.

5. .Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.-240с.

6. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для сред. проф. образования/– 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

7. Самородова И.П.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

8. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2019- 128с.

9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебн. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 128 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 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, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

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

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

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

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

9. 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 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

14. 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].

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

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 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

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

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирает, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; моет после использования технологическое оборудование и убирает для хранения съемные части; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно правит кухонные ножи; – соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включает и подготавливает к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивает наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформляет заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	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: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверяет соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставляет данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществляет выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использует нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ПК 1.2	распознает недоброкачественные продукты; – выбирает, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; – различает пищевые и непищевые отходы; – подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию; - соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	
ПК 1.3	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирает, применяет, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	

	– владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезает, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
ПК 1.4	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирает, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезает, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	

ОК 01	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий	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 экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 08	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК 09	**п**рименяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное	

	обеспечение	
ОК 10	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11	знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; использует основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; знает особенности произношения; знает правила чтения текстов профессиональной направленности	

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П....25

2. Структура и содержание профессионального модуля....27

2.1. Трудоемкость освоения модуля....27

2.2. Структура профессионального модуля....28

2.3. Содержание профессионального модуля....29

3. Условия реализации профессионального модуля....47

3.1. Материально-техническое обеспечение....47

3.2. Учебно-методическое обеспечение....47

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....50

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат	-

	наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления	роль физической культуры в общекультурном,	-

	здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-

	профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
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 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	– 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 приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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, 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;	– 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 приготовлении 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	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров

	– 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	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	– 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	– 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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении 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	

	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 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,	– 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	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	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	и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении 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 требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей

	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;	– 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 приготовлении 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,	и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– 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 основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных	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 приготовлении 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	

	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	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	

	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		
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, 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	– 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;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	– 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;	

	(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	– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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; – 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;	– 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;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– 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; - 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;	– 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; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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	

	– 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; – 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	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 сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов	

	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	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 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,	– 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,	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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 приготовлении 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,	

	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, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,	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	

	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		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 2.2; ПК 2.3	Изменять ассортимент блюд	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	7	Увеличено за счет часов вариативной части для более

		заправочных супов в зависимости от изменения спроса; осуществлять приготовление, творчески оформлять и презентовать супы заправочные; проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах;	реализации заправочных супов разнообразного ассортимента		глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству
2	ПК 2.5	Изменять ассортимент горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса; осуществлять приготовление, творчески оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов	Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	7	
3	ПК 2.7	Изменять ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в зависимости от изменения спроса; осуществлять приготовление, творчески оформлять и презентовать блюда из рыбы	Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	7	

4	ПК 2.8	Изменять ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов в зависимости от изменения спроса; осуществлять приготовление, творчески оформлять и презентовать блюда из мяса	Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	7	

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, в т.ч.	261	132
теоретические	135	6
практические	126	126
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 (экзамен по модулю)	12	-
Всего	**681**	**528**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в.т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	45	22	**41**	41	21	20	**4**		
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	228	110	**220**	220	114	106	**8**		
	Учебная практика	144	144						**144**	
	Производственная практика	252	252							**252**
	Промежуточная аттестация	12	-	12						
	Всего:	**681**	**528**	**273**	**261**	**135**	**126**	**12**	**144**	**252**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**45/22**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**45/22**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**5**	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**	**14/7**	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ОК01-ОК11
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		

бульонов, отваров, супов	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**7/7**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	3	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**2**	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	**Содержание**	**8/6**	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5; ОК01-ОК11

реализации горячих соусов	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**18/9**	
	1. 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. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	В том числе практических и лабораторных занятий	**9/9**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	3	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,	3	

	инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	3	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**228/110**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**228/110**	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**4**	ПК 2.1; ПК 2.2 ОК01-ОК11
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 3. 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		
	Содержание	**19/8**	ПК 2.1; ПК 2.2

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 2. 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 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 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 5. 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		ПК 2.3; ОК01-ОК11
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	**1**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	**Содержание**	**10/4**	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ОК01-ОК11
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы		

реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	**Содержание**	**8/4**	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ОК01-ОК11
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 3. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**2**	ПК 2.1; ПК 2.4; ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**11/4**	ПК 2.1; ПК 2.4; ОК01-ОК11
	1. 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 2. 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 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	1	
Тема 2.7.	**Содержание**	**2**	ПК 2.1; ПК 2.4;

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		ОК01-ОК11
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание**	**2**	ПК 2.1; ПК 2.4; ОК01-ОК11
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**29/18**	ПК 2.1; ПК 2.5; ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. 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. 3. 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 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 5. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18/18**	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	**1**	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**21/11**	ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ОК01-ОК11
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. 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 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству,		

	условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	**1**	
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**15/4**	ПК 2.1; ПК 2.5; ПК 2.6 ОК01-ОК11
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		

	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра 4. 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. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР	**1**	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**17/8**	ПК 2.1; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК01-ОК11
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 3. 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 4. 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. 5. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	**1**	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**4**	ПК 2.1; ПК 2.7; ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2. 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. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**35/24**	ПК 2.1; ПК 2.7; ОК01-ОК11
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, 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. 3. 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. 4. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24/24**	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	8	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	8	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**1**	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	ПК 2.1; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. 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 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		

Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**27/16**	ПК 2.1; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	1. 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. 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 3. 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. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	8	
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	**1**	

Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**18/10**	ПК 2.1; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, 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 3. 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. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	10	
Учебная практика **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**144**	

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 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. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	**252**	

Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**681**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

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

- столы производственные;
- шкаф жарочный;
- индукционные плиты;
- электрическая плита;
- холодильник;
- слайсер электрический;
- миксер планетарный;
- весы электронные настольные;
- тестомесильная машина;
- взбивальная машина;
- стеллаж.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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 для студ. учреждений сред. Проф. образования / Н.И.Андронова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

2. 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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андронова, Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -208с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/– 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2013. 160с.

8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 96 с.

8:Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240с.

9. Самородова И.П.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования / 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

10. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128с.

11. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебн. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования – 2-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-288с.

13. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

Основные электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст :электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221.

2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519979

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531

7. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514540.

9. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.1. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

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

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

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

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

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	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – выбирает, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводитьтекущую 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; – моет вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливает к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирает, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение до момента использования; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи;	

	– взвешивает, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирает, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривает кости мелкого скота; – подпекает овощи; – замачивает сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удаляет жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционирует, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	
ПК 2.3	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку; готовит льезоны; – закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использует продукты, полуфабрикаты; – соблюдает температурный и временной режим варки супов; – изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определяет степень готовности супов;	

	– доводит супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждает и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
ПК 2.4	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использует продукты, полуфабрикаты; – готовит соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривает мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждает, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов; – выбирает, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;	

	– изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводит соусы до вкуса; – проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход соусов при порционировании; – выдерживает температуру подачи; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами	
ПК 2.5	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивает сушеные; – бланширует; – варит в воде или в молоке; – готовит на пару; – припускает в воде, бульоне и собственном соку; – жарит сырые и предварительно отваренные; – жарит на решетке гриля и плоской поверхности; – фарширует, тушит, запекает; – готовит овощные пюре; – готовит начинки из грибов; – определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирает, 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: – замачивает в воде или молоке; – бланширует; – варит в воде или в молоке; – готовит на пару; – припускает в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарит предварительно отваренные; – готовит массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывает в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовит пюре из бобовых; – определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывает соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверяет 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; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждает и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, – ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеет профессиональной терминологией;	

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПК 2.6	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варит в скорлупе и без, готовит на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; – формует изделия из творога; – жарит, варит на пару, запекать изделия из творога; – жарит на плоской поверхности; – жарит, запекать на гриле; – определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждает и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;	

	– подготавливает продукты для пиццы; – раскатывает тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекает, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарит в большом количестве жира; – жарит после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревает в СВЧ готовые мучные изделия; – определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывает стоимость, – ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПК 2.7	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	

	с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовит на пару; - припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фарширует, тушит, запекает с гарниром и без; - варит креветки, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланширует и отваривает мясо крабов; - припускает мидии в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждает и замораживает готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из	

	рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывает стоимость, – ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПК 2.8	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; – выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирает, 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: – варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной,	

	натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарит пластованные тушки птицы под прессом; – жарит на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланширует, отваривать мясные продукты; – определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, 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; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, – ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеет профессиональной терминологией; – консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	

ОК 01.	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Контрольные работы, зачеты. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02.	– определяет 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	
ОК 03.	– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	– организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05.	– грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06.	– описывает значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07.	– соблюдает нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 08.	– использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК 09.	– применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК.10	– понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи;	

	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

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

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....3

2. Структура и содержание профессионального модуля 19

2.1. Трудоемкость освоения модуля 19

2.2. Структура профессионального модуля 20

2.3. Содержание профессионального модуля 21

3. Условия реализации профессионального модуля 29

3.1. Материально-техническое обеспечение.....29

3.2. Учебно-методическое обеспечение 29

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 33

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 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.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	оформления результатов поиска информации	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06	Описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения	-

		ресурсосбережения.	
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	-
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;	-

	бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
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 хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия	– 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 приготовлении холодных блюд, кулинарных	– Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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 приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	

	чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	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,	– 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;	Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой 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 приготовлении 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	– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении 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	

	соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами		
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 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	– 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; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 приготовлении 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	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.	– Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	– Правила выбора основных продуктов и дополнительных	Приготовлении, творческом оформлении и

	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;	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 приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных	подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– 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 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 приготовлении 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,	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	

	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		
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; – 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	– 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	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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,	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 приготовлении 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	

	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 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	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	– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

	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 продуктов, 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; – порционировать отварную, жареную, запеченную 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	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; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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,	домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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,	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	

	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 – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	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, вт.ч.	180	76
теоретические	100	6
практические	70	70
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета УП 03 в форме ДЗ ПП 03 в форме ДЗ ПМ 03(экзамен по ПМ)	12	
Всего	**336**	**220**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1.-ПК 3.6 ОК01-ОК11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**45**	**14**	**45**	41	29	**12**	**4**		
ПК 3.1.-ПК 3.6 ОК01-ОК11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**135**	**62**	**135**	129	71	**58**	**6**		
	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Производственная практика	**72**	**72**							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**336**	**72**	**180**	**170**	**100**	**70**	**10**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**45/14**	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**45/14**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**10**	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.		
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		
	2. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**	**35/14**	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,		

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие 1. 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	4	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с		

	использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**135/62**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**135/62**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**	**8**	ПК 3.1.- ПК 3.2 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
	2. 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.)		
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**38/12**	ПК 3.1.- ПК 3.3 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
	2. 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. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора		

	заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**48/24**	ПК 3.1.- ПК 3.4 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		
	3. 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.		
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**20/20**	
	Лабораторная работа 3-5. 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	16	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	2.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и		

	подготовка сообщений и презентаций.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**41/26**	ПК 3.1.; ПК 3.5-ПК 3.6; ОК01-ОК11
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**26/26**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4	
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
	1.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	2.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		**72**	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.		**72**	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11

2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**336**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

- компьютер,средстваудиовизуализации,мультимедийный проектор; наглядные пособия.

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

-столы производственные;

-шкаф жарочный;

- индукционные плиты;

- электрическая плита;

- холодильник;

- слайсер электрический;

- миксер планетарный;

- весы электронные настольные;

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- стеллаж.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018. 256с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

7. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.

Проф. образования / 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2023. – 282 с.

9. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст :электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

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

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

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

10. 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].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

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

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.

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

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от

27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

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

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.	- Выбирает, рационально размещает 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; – применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; – выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; – владеет 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; – соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливается к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 3.2.	– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивает и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – приготавливает производные соуса майонез; – корректируетветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждает, замораживает, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определяет степень готовности соусов; – проверяет 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; – соблюдает выход соусов при порционировании; – выдерживает температуру подачи; – соблюдает хранение свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	

	творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами	
ПК 3.3.	– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивает сушеную морскую капусту для набухания; – нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты; – выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивает компоненты салата; – смешивает различные ингредиенты салатов; – заправляет салаты заправками; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи салатов; – соблюдает хранение салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывает стоимость, – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов	
ПК 3.4.	– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	

	– организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и соблюдает хранение соленую сельдь; – приготавливает квашеную капусту; – маринует овощи, репчатый лук, грибы; – нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждает готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без; – подготавливает масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезает украшения из овощей, грибов; – измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на	

	вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	
ПК 3.5.	– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждает, соблюдает хранение готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивает желатин, приготавливает рыбное желе; – украшает и заливает рыбные продукты порциями; – вынимает рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании;	

	– выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – соблюдает хранение готовых холодные блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, – владеет профессиональной терминологией; – консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПК 3.6.	– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывает их хранение в процессе приготовления; – выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждает, соблюдение хранения готовых мясных продуктов с учетом требований к безопасности; – порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; – снимает кожу с отварного языка; – нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивает желатин, приготавливает мясное, куриное желе; – украшает и заливает мясные продукты порциями; – вынимает готовое желе из форм; – подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	

	приготовления; – соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует и оформляет 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; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – соблюдает хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
ОК 01.	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий	Контрольные работы, зачеты. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля
ОК 02.	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03.	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную	

	терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05.	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06.	описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07.	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 08.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК 09.	**п**рименяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	
ОК.10	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; использует основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; знает особенности произношения; знает правила чтения текстов профессиональной направленности	

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»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ***3***

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ……..3

2. Структура и содержание профессионального модуля ***13***

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..13

2.2. Структура профессионального модуля ……13

2.3. Содержание профессионального модуля ……15

3. Условия реализации профессионального модуля ……***24***

3.1. Материально-техническое обеспечение ……24

3.2. Учебно-методическое обеспечение ……24

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ***25***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	-

		профессиональной деятельности.	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	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	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-
ПК 01	– 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	– 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	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного

	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	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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов;	сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	– 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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила 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;	– 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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

	– 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; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	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	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– 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	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	

	– 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	– 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,	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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, инструменты в соответствии со способом приготовления;	требования к качеству, температура подачи горячих 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 горячих 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	

	– 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		
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; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,	– 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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	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; – 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;	– 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,	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– 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	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;	

	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, в т.ч.	195	78
теоретические	111	4
практические	74	74
Самостоятельная работа	10	-
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 дифференцированного зачета УП 04 в форме ДЗ ПП 04 в форме ДЗ ПМ 04(экзамен по модулю)	12	-
Всего	**423**	**294**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**45**	**12**	**45**	41	31	10	**4**		
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	**150**	**66**	**150**	144	80	64	**6**		
	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Производственная практика	**144**	**144**							**144**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	***423***	**294**	**195**	**185**	**111**	**74**	**10**	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**45/12**	
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**45/12**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**16**	ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.3ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**2**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	**Содержание**	**29/12**	ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.3ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов,		

реализации холодных и горячих десертов, напитков	напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**2**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		**150/66**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		**150/66**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к	**Содержание**	**40/20**	ПК 4.1.ПК 4.2 ОК01-ОК11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и		

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 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. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. 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).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/20**	
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых холодных сладких блюд.	4	
	Практическое занятие 2. Расчет количества сырья для приготовления желированных сладких блюд.	4	
	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	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением	6	

	основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**	**44/20**	ПК 4.1.ПК 4.3 ОК01-ОК11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). 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. 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).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/20**	
	Практическое занятие 3. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления некоторых десертов.	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6	

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья	**4**	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**36/16**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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). 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). Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль		ПК 4.1. ПК 4.4 ОК01-ОК11

	хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	Практическое занятие 5. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	
	Лабораторная работа 5-6. Приготовление, оформление, подача холодных напитков	12	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**30/10**	ПК 4.1. ПК 4.5 ОК01-ОК11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 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).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, подача горячих напитков разнообразного ассортимента	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием	**2**	

	методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья		
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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов,	**72**	

напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в 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. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	**144**	

5. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**423**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

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

- столы производственные;
- шкаф жарочный;
- индукционные плиты;
- электрическая плита;
- холодильник;
- слайсер электрический;
- миксер планетарный;
- весы электронные настольные;
- тестомесильная машина;
- взбивальная машина;
- стеллаж

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2019– 328 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2019. – 336с.

3. Епифанова М.В., Товароведение продовольственных продуктов: учебник для студ. Учреждений сред.. проф. образования / М.В.. Епифанова - М.: Академия, 2020. – 208 с.

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Т.А.. Лаушкина–3-еизд., стер., - М.: Академия, 2020. – 240 с.

5. Синицына А.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:учебник для студ. Учреждений сред.. проф. образования / А.В. Спицына - М.: Академия, 2020. – 304 с.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2021.- 416с.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2018. – 112 с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2018. – 112 с.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	– выбирает, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирает и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – моет вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливает к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирает, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля
ПК 4.2	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические вещества;	

	– взвешивает, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинирует 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; – 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; – определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводит до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервировует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	
ПК 4.3	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	

	дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические вещества; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирает, применяет комбинирует 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; – определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждает и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

	– выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	
ПК 4.4	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические вещества; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивает различные соки с другими ингредиентам; – проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; – готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовит лимонады; – готовит холодные алкогольные напитки; – готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков; – определяет степень готовности напитков; – доводит их до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи холодных напитков; – хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для	

	транспортирования – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.5	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические вещества; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривает чай; – варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовит кофе на песке; – обжаривает зерна кофе; – варит какао, горячий шоколад; – готовит горячие алкогольные напитки; – подготавливает пряности для напитков; – определяет степень готовности напитков; – доводит их до вкуса; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления. – Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает температуру подачи горячих напитков; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	
ОК 01.	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном	Текущий

	контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02.	– определяет 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	
ОК 03.	– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	– организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05.	– грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06.	– описывает значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07.	– соблюдает нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 08.	– использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК 09.	– применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК.10	– понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать	

	бизнес-идею; определять источники финансирования	

Приложение 1.5
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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....3

2. Структура и содержание профессионального модуля 16

2.1. Трудоемкость освоения модуля 16

2.2. Структура профессионального модуля 16

2.3. Содержание профессионального модуля 18

3. Условия реализации профессионального модуля 31

3.1. Материально-техническое обеспечение.....31

3.2. Учебно-методическое обеспечение 31

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[2]:

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

	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска		
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	-
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 профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	-
ОК.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия	-

	профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК.10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11	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	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-
ПК 5.1	Умения:	Знания:	Навыки:

	–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,	–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; –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 подготовке 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	–подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов –подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	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	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 приготовлении 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	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочныхполуфабрикатов 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	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	Навыки: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	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 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;	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	

	□ 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	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	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,	Навыки: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	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, ориентированная на потребителя	

	– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 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		
ПК 5.4	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	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; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом	Навыки: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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: 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,	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; – 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	

	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		
ПК 5.5	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	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;	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

	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; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на	– 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	

	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 в т.ч.	234	106
Теоретические	126	8
Практические	98	98
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	432	-
Учебная практика	180	180
Производственная практика	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме ДЗ МДК 05.02 в форме ДЗ УП 05в форме ДЗ ПП 05в форме ДЗ ПМ 05(экзамен по ПМ)	12	
Всего	**678**	**538**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10
ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3 ПК 5.4; ПК 5.5;ОК01-ОК11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	16	**48**	44	30	14	4		
ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3 ПК 5.4; ПК 5.5; ОК01-ОК11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	186	90	**186**	180	96	84	6		
	Учебная практика	180	180						180	
	Производственная практика	252	252							252
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	**678**	**538**	**234**	**224**	**126**	**98**	**10**	**180**	**252**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**48/16**	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**48/16**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**8**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3;ПК 5.4; ПК 5.5 ОК01-ОК11
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**18/8**	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3;ПК 5.4; ПК 5.5 ОК01-ОК11
	2.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**	**22/8**	ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3;ПК 5.4; ПК 5.5 ОК01-ОК11
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	

	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**4**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**186/90**	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**186/90**	
Тема 2.1. **Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов**	**Содержание**	**4**	
	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.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ОК01-ОК11
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	3. Оценка их качества.		
Тема 2.2. **Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.**	**Содержание**	**14**	
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ОК01-ОК11

	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	3. 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.	2	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	2	
	6. 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. 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.	Содержание:	4	ПК 5.1.ПК 5.2

Приготовление глазури	8.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	2	ОК01-ОК11
	2. 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	**Содержание**	**14/10**	
	1. 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 приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ОК01-ОК11
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	
	3. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	Содержание	**10/6**	

Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ОК01-ОК11
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	**4**	
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**6**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4	
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**6**	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	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	4	

	способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		
Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**12/6**	
	1.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.	4	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	**16/12**	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ОК01-ОК11
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	

	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	
Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**4**	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК01-ОК11
	2. 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 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**48/42**	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК01-ОК11
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**42/42**	
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	

	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6	
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**	**20/6**	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	1. 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.	2	
	2. 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.	2	
	3. 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	
	4. 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.	2	

	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
	7. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**30/12**	
	1. 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.	2	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	2. 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	
	3. 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	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.	2	

	Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	6	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.5 ОК01-ОК11
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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.		180	ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3;ПК 5.4; ПК 5.5 ОК01-ОК11

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	252	ПК 5.1.ПК 5.2; ПК 5.3;ПК 5.4; ПК 5.5 ОК01-ОК11

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	**12**	
Всего	**678**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-Пкомплект учебно-наглядных пособий, техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением
-столы и стулья для преподавателя и студентов
- доска классная
-шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации

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

-Столы производственные
-столы и стулья для преподавателя и студентов
- доска классная
-шкафы для хранения
-шкафы жарочные
-индукционная плита
-электрическая плита
-холодильник
-весы электронные настольные
-тестомесильная машина МТМ-15

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306.

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510096.

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

978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147255 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513930.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513242.

11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

10. 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].

11. 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].

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

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

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

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

18. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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	– выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводит текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; – владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – моет вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливает к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Объяснение результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2.	– - подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – - организовывает их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции,	

	товарного соседства; – - выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – - взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – - использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – - хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирает, применяет комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовит желе; – хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варит сахарный сироп для промочки изделий; – варит сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; – готовит жженый сахар; – готовит посыпки; – готовит помаду, глазури; – готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводит до вкуса, требуемой консистенции; – - выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – -проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – -хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

	-организовывает хранение отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.3.	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: –подготавливает продукты; –замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливает начинки, фарши; –подготавливает отделочные полуфабрикаты; –прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; –проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; –проводит оформление хлебобулочных изделий; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	210

	– рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеет профессиональной терминологией; – консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	
ПК 5.4.	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: –подготавливает продукты; –готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; –проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; –проводит оформление мучных кондитерских изделий; – выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдает выход при порционировании; – выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

	– выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеет профессиональной терминологией; – консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
ПК 5.5	– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивает, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлеть взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: –подготавливает продукты; –готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; –проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката; –готовит, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдает выход при порционировании; –выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

	–выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов –рассчитывает стоимость, –владеет профессиональной терминологией; –консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	
ОК 01	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий	Контрольные работы, зачеты. Проверка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля
ОК 02	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 08	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК 09	**п**рименяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	

ОК 10	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11	знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; использует основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; знает особенности произношения; знает правила чтения текстов профессиональной направленности	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П....7

2. Структура и содержание профессионального модуля....9

2.1. Трудоемкость освоения модуля....9

2.2. Структура профессионального модуля....9

2.3.Содержание профессионального модуля....10

3. Условия реализации профессионального модуля....16

3.1. Материально-техническое обеспечение....16

3.2. Учебно-методическое обеспечение....16

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление блюд детского питания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление блюд детского питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска		
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	-
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 профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	-

ОК.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	-
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК.10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;	-

	бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 6.1	Изменять ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса; Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах; Изготовлять, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания; Составлять калькуляцию	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд детского питания; Технологии приготовления блюд детского питания; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд детского питания; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд детского питания, при их тепловой обработке	Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд детского питания Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд детского питания Приготовления и оформления блюд детского питания Контроля хранения и расхода продуктов на производстве Контроля качества приготовления блюд детского питания Подготовки товарных отчетов по производству блюд детского питания Оценивать качество готовых блюд

2.1.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 06.01	Изменять ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса; Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах; Изготовлять, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания; Составлять калькуляцию, Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд детского питания; Технологии приготовления блюд детского питания; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных, Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд детского питания	1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста. 2.Особенности питания детей, школьниковМеханическое и тепловое оборудование пищеблоков в дошкольном и школьном питании. 3.Организация работы цехов пищеблока приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста. 4.Особенности питания школьников. Основы лечебного питания. 5.Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. 6.Приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. 7. Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога,	408	Введено с целью освоения студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд детского питанияпо запросу работодателя ООО «Лагуна»

		Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд детского питания Приготовления и оформления блюд детского питания Контроля хранения и расхода продуктов на производстве Контроля качества приготовления блюд детского питания Подготовки товарных отчетов по производству блюд детского питания Оценивать качество готовых блюд	сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. 8.Приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. 9.Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраст.10.Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста		

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 в т.ч.:	216	108
теоретические	116	18
практические	90	90
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме ДЗ МДК 06.02 в форме ДЗ УП 06 в форме ДЗ ПП 06 в форме ДЗ ПМ 06(экзамен по ПМ)	12	
Всего	**408**	**288**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия в т.ч.	теоретические	практические	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10
ОК 01 – 11 ПК 6.1	Раздел 1Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	48	24	48	44	30	14	4		
ОК 01 – 11 ПК 6.1	Раздел 2Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	168	84	168	162	86	76	6		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	**408**	**288**		**206**	**116**	**90**	**10**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания		**48/24**	
МДК 06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания		**48/24**	
Тема 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	**Содержание**	**10/4**	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07
	1. Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, Нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей в зависимости от возраста	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1.Составить таблицу «Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций»	1	
	2.Составить таблицу «Отпуск блюд согласно БЖУ»	1	
Тема 1.2 Особенности питания детей, школьников	**Содержание**	**10/4**	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07
	1.Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, ВУЗах), оздоровительных лагерях. Условия и факторы, оказывающие влияние на питание детей, школьников.	4	
	2.Основные принципы питания. Режим питания. Особенности разработки меню.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	3.Пищевая ценность продуктов для детского питания различных возрастных групп (ранний детский период -1-3 года, дошкольный период -3-6 лет, период младшего школьного возраста - 6-12 лет, период старшего школьного возраста - 12-17 лет.)	2	

Тема 1.3 Механическое и тепловое оборудование пищеблоков в дошкольном и школьном питании	**Содержание**	**10/4**	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07
	Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	4.Правила работы на механическом и тепловом оборудовании.	1	
	5. Санитария и гигиена пищеблока в дошкольном и школьном питании	1	
Тема 1.4 Организация работы цехов пищеблока приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	**Содержание**	**22/12**	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07
	Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа дошкольного и школьного меню.	3	
	Назначение, размещение, структура, особенности горячего цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа дошкольного и школьного меню.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	6.Составление технологических карт приготовления вторых блюд	2	
	7.Составление технологических карт приготовления первых блюд	2	
	8.Составить меню дневного рациона питания согласно БЖУ	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	**4**	
Раздел 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания		**168/84**	
МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания		**168/84**	

Тема 2.1 Особенности питания школьников	**Содержание**	**10/6**	ПК 6.1ОК 04, ОК 06, ОК 07
	1.Особенности питания школьников. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент блюд для школьного питания	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	9.Составление меню для школьного питания	6	
Тема 2.2 Основы лечебного питания	**Содержание**	**18/6**	ПК 6.1, ОК01, ОК05, ОК07
	1.Характеристика диет. Холодные диетические блюда, сладкие блюда и напитки.	6	
	2.Характеристика диет. Супы, вторые горячие блюда.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	10. Работа со сборником рецептур для диетического питания	6	
Тема 2.3 Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	**Содержание**	**24/12**	ПК 6.1, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	1.Организация рабочего места повара для детей дошкольного и школьного возраста при приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий	6	
	2.Приготовление, оформление и раздача блюд раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	11.Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами	6	
	12. Приготовление, оформление и раздача блюд раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами	6	
Тема 2.4 Содержание Приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей	**Содержание**	**28/12**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 08
	1.Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками	8	
	2.Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	13. Приготовление, оформление заправочных супов в соответствии с возрастными нормами	6	

дошкольного и школьного возраста	14. Приготовление, оформление суп-пюре в соответствии с возрастными нормами	6	
Тема 2.5 Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	**Содержание**	**12/6**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 03, ОК 10
	1.Правила приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	15.Приготовление, оформление запеканок из творога, омлетов, вареников с различным фаршем, в соответствии с возрастными нормами	4	
Тема 2.6 Приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	**Содержание**	**36/24**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 04, ОК06
	1.Блюда из мяса и субпродуктов отварные; мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски; тушеная.	6	
	2.Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24/24**	
	16. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
	17. Приготовление блюда из домашней птицы, птица отварная. Блюда из домашней птицы, тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе.	6	
	18.Составить схему разделки домашней птицы, говядины, свинины	6	
	19.Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
Тема 2.7 Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в	**Содержание**	**24/12**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Разделка рыбы на чистое филе с кожей, на чистое фили без кожи	4	
	2.Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом.	4	

соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраст	3.Приготовление блюд из рубленной рыбной массы. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	20. Приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
Тема 2.8 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	**Содержание**	**22/6**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 10
	1.Ассортимент сладких блюд и напитков. Особенности приготовления в соответствии с возрастными нормами	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	21.Приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	**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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Составление производственной программы пищеблока. Распределение сырья по цехам Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Приготовление, оформление, раздача блюд из яиц, творога, сыра, муки, Приготовление, оформление, раздача блюд из мяса и домашней птицы Приготовление, оформление, раздача блюд Приготовление, оформление, раздача сладких блюд и напитков.		**72**	

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Приготовление диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов, яиц, творога, сыра, муки. Приготовление диетических блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление диетических сладких блюд и напитков. 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 первых, вторых, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	**108**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	**12**	
Всего	**408**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П комплект учебно-наглядных пособий, техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением
-столы и стулья для преподавателя и студентов
- доска классная
-шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации

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

-Столы производственные
- столы и стулья для преподавателя и студентов
- доска классная
-шкафы для хранения
-шкафы жарочные
-индукционная плита
-электрическая плита
-холодильник
-весы электронные настольные
-тестомесильная машина МТМ-15

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текс: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Детская кухня. Книга о приготовлении пищи детям. М.: Советские учебники, 2024.- 176с.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москв: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899.

6. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

3.2.2. Дополнительные источники

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, 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 (TheProfessionalChef) / 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. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

5. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

7.Сопичева 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.

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

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

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

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

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

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

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

17. 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].

18. 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].

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

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

21. 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

22. 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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 6.1	-Изменяет ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса; -Проводит анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах; -Изготовляет, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания; -Составляет калькуляцию	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Объяснение результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля
ОК 01	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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 экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02	– определяет 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	
ОК 03	– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	– организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	– грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность	

	в рабочем коллективе	
ОК 06	– описывает значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	– соблюдает нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 08	– использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК 09	– применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10	– понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	19
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	47
ОП.05	Основы калькуляции и учета	65
ОП.06	Охрана труда	77
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	92
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	105
ОП.09	Физическая культура	119
ОП.10	Основы финансовой грамотности	133
ОП.11	Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	145
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	162
ОП.13	Организация обслуживания в общественном питании	175
ОП.14	Рисование и лепка	189
ОП.15	Диетическое питание	201
ОП.16	Основы права защиты потребителей	216

2024г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2024г.

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 9

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9

2.2. Содержание дисциплины 10

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 14

3.1. Материально-техническое обеспечение 14

3.2. Учебно-методическое обеспечение 14

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «ОП.01 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
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	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	-

	(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	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	особенности социального и культурного контекста;	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,	-

	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	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения	- подготовки, уборки рабочего места повара, 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

	оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	порчи сырья и готовой продукции	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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	

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, из них:	41	22
теоретические	27	6
практические	14	14
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	0
Всего	**45**	**22**

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
Введение	**Содержание**	**1/0**	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. 2. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1/0	ОК 01-07, 09,10
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**	**6/1**	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание**	**4/1**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Морфология и физиология микроорганизмов 2. Распространение микроорганизмов в природе 3. Микробиология важнейших пищевых продуктов	3/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1/1**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Практическое занятие: Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1/1	
Тема 1.2 Пищевые отравления, глистные заболевания	**Содержание**	**2/0**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие понятия о пищевых отравлениях 2. Общие понятия о глистных заболеваниях	2/0	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**19/14**	

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание**	**4/4**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые вещества и их значение 2. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая подготовка (практическое занятие): Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2/2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание**	**4/2**	
	1. Процесс пищеварения 2. Усвояемость пищи	2/0	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая подготовка (практические занятия): 1.Схема пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	 1/1 1/1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание**	**6/4**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общее понятие об обмене веществ. 2. Суточный расход энергии человека	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	

	Практическая подготовка (практические занятия): 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. 2. Выполнение расчёта калорийности блюда	 2/2 2/2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание**	**5/4**	
	1. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания 2. Альтернативные теории о питании	2/1	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка (практическое занятие): Составление рационов питания для различных категорий потребителей	 2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/1**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1/1	
Раздел 3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**	**17/7**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание**	**3/1**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. 2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. 3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	3/1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание**	**6/2**	
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	4/0	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. 4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1/1**	
	Практическая подготовка (практическое занятие): Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/1**	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1/1	
Тема3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание**	**6/4**	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	4/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка (практическое занятие): Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2/2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание**	**2/0**	
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2/0	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2/0**	
Всего:		**45/22**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

I Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

Стол ученический двухместный, нерегулируемый;

Стул ученический на ножках

Стол учителя

Стул учителя

Дополнительное оборудование

Доска меловая (магнитно- маркерная)

II Технические средства

Основное оборудование

Автоматизированное рабочее место преподавателя

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Комплект учебного наглядного материала по темам

Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены. - М, «Академия», 2021г.234с

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -4-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.160с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2021г.192с

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2021г.256 с

3.2.2. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2017г .,183с

3. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с

4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2018г.,720с

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

6. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019г.,346с. 19

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www. gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах;	-Соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -Определяет источники микробиологического загрязнения; – Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, – Обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. - Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств. – Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. - Рассчитывает энергетическую ценность блюд и суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей. - Владеет классификацией моющих средств, знает правила их применения, условия и сроки хранения.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части, проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

– основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания Умеет: – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и	- Определяет основные пищевые инфекции и пищевые отравления. - Знает методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	

моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей		

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2024г.

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 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»:

усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности

Дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические 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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	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	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

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, из них:	30	14
теоретические	16	
практические	14	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**32**	**14**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Ассортимент пищевых продуктов, товароведная характеристика и организация их хранения		**30/14**	
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	ОК 01-07, 09,

	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1**.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки храения молочных товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		

Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1. Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 7.	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09,

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	**4/2**	ОК 01-07, 09, 10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;
-техническими средствами обучения: персональный компьютер, проектор;
- столы и стулья для преподавателя и студентов;
- доска классная;
- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Епифанова, М.В. Товароведение Продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - Москва : Академия, 2021. – 332 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / П.Матюхина. - М.: Академия, 2023. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2020 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

2.Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб.

заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2018. – 156 с.

3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного

происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева,

Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2018. – 816 с.

4. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь -М.: Академия, 2017

5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2018. – 592 с.

6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2018. – 448 с.

7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш.

учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2017. – 208 с.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2018. – 236 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Умеет: Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и	Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, контрольная работа, тестирование, дифференцированный зачет

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	самообразования; – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2024г.

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 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;

- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

	результатов поиска; оформлять результаты поиска		
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	-
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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	-
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные 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	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	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	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- ПК 2.1- ПК 3.1- ПК 4.1- ПК 5.1-	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	

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 занят, из них:	30	10
теоретические	20	
практические	10	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2	-
Всего	**32**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания		**10/3**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание**	**2**	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.01 – 07; ОК.09 - 11
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		
Тема 1.2 Принципы и основы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	**8/3**	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.01 – 07; ОК.09 - 11
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.		

	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. 7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3/3**	
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	1	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	1	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**20/7**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание**	**8/3**	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.01 – 07; ОК.09 - 11
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Оборудование для приготовления и обработки теста		

	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3/3**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации машин кондитерского цеха	**1**	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.01 – 07; ОК.09 - 11
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
Тема 2.3	**Содержание**	**2**	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-

Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК.01 – 07; ОК.09 -11
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**32**	

…

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;
-техническими средствами обучения: персональный компьютер, проектор;
- столы и стулья для преподавателя и студентов;
- доска классная;
- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/– 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320с.

2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для сред. проф. образования/– 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для СПО/– М.: ИЦ «Академия», 2018. -416 с.

4. 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

5. 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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/- М.: «Академия», «Мастерство», 2018.- 432 с.

2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ - М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2018.- 416 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Радченко. Ростов Н/Д «Феникс», 2017 - 373 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. Умеет: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдает нормы экологической	Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Контрольная работа, тестирование, дифференцированный зачет

правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объяснить свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования; -выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использует средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивает условия труда и уровень травмобезопасности; -проводит вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	

	-вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2

1. Общая характеристика 94

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 94

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 94

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 13

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 13

2.2. Содержание дисциплины 14

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

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»:

- ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий общественного питания;
- подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий общественного питания.

Дисциплина ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

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

	результатов поиска; оформлять результаты поиска		
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	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11	правила построения простых и сложных предложений на 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	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	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	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	использования; – правила утилизации отходов; – 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; правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 2.1	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к

	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;	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 приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых	работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	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 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 хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,	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,	–подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок –подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов –подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых

	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	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	продуктов, других расходных материалов
ПК 4.1	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к

	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,	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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,	работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	
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 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;	– 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;	– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	– 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	– требования к личной гигиене персонала при подготовке 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 приготовлении 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 6.1	Изменять ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса; Проводить анализ и оценку потребности основного	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству,	Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления

	производства организации питания в материальных ресурсах; Изготовлять, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания; Составлять калькуляцию	срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд детского питания; Технологии приготовления блюд детского питания; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд детского питания; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд детского питания, при их тепловой обработке	блюд детского питания Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд детского питания Приготовления и оформления блюд детского питания Контроля хранения и расхода продуктов на производстве Контроля качества приготовления блюд детского питания Подготовки товарных отчетов по производству блюд детского питания Оценивать качество готовых блюд

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, из них:	44	10
теоретические	34	
практические	10	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**48**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.Основные принципы рыночной экономики		**26/4**	
Тема 1.1 Рынок и его функционирование в современных условиях	**Содержание**	**10/2**	ОК-01.ПК1.1
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	2	
	Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	
	Организационно-правовые формы организаций. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	2	
	В том числе практических занятий	**2/2**	
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач).	2	

Тема 1.2 Организационно-правовые формы	**Содержание**	**16/2**	ОК-01,02,03,05,06 ,09 ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1
	Организационно-правовые формы предприятий установленные ГК РФ.	4	
	Виды и особенности, достоинства и недостатки.	4	
	Правовое регулирование хозяйственных отношений.	4	
	В том числе практических занятий	**2/2**	
	Расчет цены на готовую продукцию	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Хозяйственные отношения.	**2**	
Раздел 2.Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения		**20/6**	
Тема 2.1 Порядок трудоустройства	**Содержание**	**12/2**	ОК-01,02,03,05,06 ,09 ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	
	Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	2	
	Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Определение порядка заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
Тема 2.2 Материальная ответственность	**Содержание**	**8/4**	ОК-01,02,03,05,06 ,09 ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.	2	
	Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров. Разрешение трудовых споров	2	
	В том числе практических занятий	**4/4**	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;

-техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- столы и стулья для преподавателя и студентов;

- доска классная;

- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания.

1. Конституция Российской Федерации

2. Кнышова Е.Н. Экономика организации. - М.: ФОРУМ:ИНФР 2020.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации

4.Трудовой кодекс Российской Федерации

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

6. Уголовный кодекс РФ

7. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 23 июля 1993г. № 5487-1(с изменениями и дополнениями)

8. Инструкции по охране труда.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Козлова Т.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие для СПО. - М.: ГЭОТАР - Медиа, 2021.

2.Липсиц И.В. Бизнес-план - основа успеха. М., Дело. 2020.

3.Липсиц И.В. Преподавание курса: «Введение в экономику и бизнес», М.. 2019.

4.Липсиц И.В., Любимов Л.Л., Антонов Л.В. Раскрывая тайны экономики. М., Вита-Пресс, 2020.

5.Липсиц Игорь Владимирович Основы экономики: учебник для спо.— М.: ГЭОТАР- Медиа, 2019.

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.М. Вита-Пресс. 2021

7.Новоселов В.П. Профессиональная деятельность работников пишеблока: Ответственность, права, правовая защищенность. Новосибирск, 2020.

8.Новоселов В.П., Канунникова И.З. Правовое регулирование профессиональной деятельности работников торговли. Новосибирск: Издательство «НГОНБ», 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда. Умеет: - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определять этапы решения задачи; определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; знает экономические и правовые основы производственной деятельности предприятий общественного питания	Защита рефератов по экономическим и правовым темам. Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Контрольная работа, тестирование, дифференцированный зачет.

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 9

3.1. Материально-техническое обеспечение 9

3.2. Учебно-методическое обеспечение 9

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 05. Основы калькуляции и учета»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»:

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, ОК 09-11.	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;	-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

	-составлять отчеты по платежам.	движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -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.

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, из них:	43	17
теоретические	28	
практические	15	15
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
Всего	**57**	**17**

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 I. Основы калькуляции и учёта			
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**	**2**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	**21/11**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		

	В том числе практических занятий	**11/11**	
	Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	
	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	3	
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание**	**6/1**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/1**	
	Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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"	**1**	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание**	**7/3**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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		

	В том числе практических занятий	**3/3**	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	3	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание**	**7/3**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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		
	В том числе практических занятий	**3/3**	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	3	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание**	**5**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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		
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/1**	
	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	1	
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего		**57**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;

-техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор;

- столы и стулья для преподавателя и студентов;

- доска классная;

- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2023. – 192 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 144с.

3. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: РидГрупп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: Арий, 2021. - 680 с.

5. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. 2021.- 384 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 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/146806дата 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-Петербур: 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 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

6. 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

7. 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.

8. 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

9. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

10. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.

11. Налоговый кодекс Российской Федерации.

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

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

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

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

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

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

18. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

19. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: - оформляет документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составляет товарный отчет за день; -определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составляет план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, -оформляет калькуляционные карточки; -участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимает оплату наличными деньгами; -принимает и оформляет безналичные платежи; -составляет отчеты по платежам. Знает: 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	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; выстраивает простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на экзамене

классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; 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.		

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

2024г.

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 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.06 «Охрана труда»: вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями, необходимым для:

- идентификации негативных факторов производственной среды;
- защиты человека от вредных и опасных производительных факторов;
- создания комфортных условий для трудовой деятельности;
- обеспечения условий для безопасного труда;
- оказания первой помощи пострадавшим на производстве.

Дисциплина ОП.06 «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	результатов поиска; оформлять результаты поиска	
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
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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК.09	**п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное

	использовать современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	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	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
ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

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, из них:	41	12
теоретические	29	-
практические	12	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**45**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.Охрана труда		**12/4**	
Тема 1.1 Государственное регулирование в сфере охраны труда	**Содержание**	**2**	ПК1.1-1.4,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК 01- 11
	Правовые основы охраны труда. Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда.	1	
	Государственная политика, управление и надзор за исполнением законодательства о труде, охране труда и промышленной безопасности	1	
Тема 1.2 Основные положения трудового права	**Содержание**	**5/2**	
	Трудовой договор. Трудовой распорядок организации. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и его охране.	1	
	Понятие рабочего времени. Права и обязанности работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	1	
	Охрана труда женщин и молодежи. Гарантии и компенсации по условиям труда	1	
	В том числе практических занятий	**2/2**	
	Практическое занятие. Оформление трудовых отношений между работодателем и работником	2	
Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии	**Содержание**	**1**	
	Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве	1	
Тема 1.4.	**Содержание**	**4/2**	

Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев.	1	
	Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний. Первая помощь при несчастных случаях.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Составление плана мероприятий по предупреждению травматизма	2	
Раздел 2. Производственная безопасность		**8/2**	
Тема 2.1 Обеспечение электробезопасности	**Содержание**	**6/2**	ПК1.1-1.4,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК 01- 11
	Действие электрического тока на человека. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током.	2	
	Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Оказание первой доврачебной помощи человеку, пораженному электрическим током	2	
Тема 2.2 Меры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлением	**Содержание**	**2**	
	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов, холодильных установок, газового оборудования	2	
Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда		**13/4**	
Тема 3.1 Гигиеническая оценка условий труда	**Содержание**	**1**	ПК1.1-1.4,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК 01- 11
	Понятия производственной санитарии и гигиены труда. Определение степени вредности и опасности условий труда. Гигиенические нормативы. Гигиеническая оценка условий и характера труда.	1	
Тема 3.2	**Содержание**	**3/2**	

Вредные вещества и меры защиты	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Составление комплекса мер коллективной защиты от вредных веществ на предприятиях общественного питания	2	
Тема 3.3 Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	**Содержание**	**1**	
	Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма человека. Особенности нормирования показателей микроклимата. Меры обеспечения норм микроклимата.	1	
Тема 3.4 Освещение производственных помещений	**Содержание**	**1**	
	Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение	1	
Тема 3.5 Защита от производственного шума и вибрации	**Содержание**	**2**	
	Воздействие шума и вибрации на человека. Классификация и нормирование шума. Определение требуемого уровня снижения шума.	1	
	Классификация и нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты.	1	
Тема 3.6 Электромагнитные поля и меры защиты	**Содержание**	**1**	
	Общие сведения об электромагнитных полях. Нормирование электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения.	1	
Тема 3.7 Средства индивидуальной защиты	**Содержание**	**4/2**	
	Классификация средств индивидуальной защиты. Специальная одежда, обувь и средства защиты рук.	1	
	Средства индивидуальной защиты органов дыхания, от шума и вибрации, электрического тока.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Разработка средств индивидуальной защиты для работников общественного питания	2	

Раздел 4 Пожаровзрывобезопасность		**10/2**	
Тема 4.1 Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций	**Содержание**	**6//2**	ПК1.1-1.4,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК 01- 11
	Общие сведения. Показатели пожаровзрывобезопасности веществ и материалов.	2	
	Причины пожаров и взрывов. Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Анализ требований пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий	2	
Тема 4.2 Организация пожарной безопасности	**Содержание**	**4/2**	
	Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров и взрывов. Система пожарной защиты. Пожарная сигнализация и связь.	1	
	Способы и средства тушения пожаров. Первичные средства пожаротушения. Автоматические системы пожаротушения.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	**2**	ПК1.1-1.4,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5; ОК 01- 11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации;
-наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания.

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020.–320с.

2. Девисилов . В.А. Охрана труда: учебник. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013.- 400 с.: ил.- (Серия «Профессиональное обрвзование»).

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин.-12-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-320 с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/

3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: 5.

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении

правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.) Дополнительная литература:

14. Бурашников Ю.М., Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студсред.проф. образования – Бурашников Ю.М., – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. – 272с.

15. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Интернет-ресурсы:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.

Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты Умеет: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) – определяет 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 – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения – соблюдает нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии – использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет средства информационных	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль.

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;	технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение – понимает 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 выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования. Выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использует средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводит вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 93

1. Общая характеристика 94

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 94

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 94

3.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 5

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»:

- формирование коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации.
- расширение кругозора студента о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня студента, а также формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе продукции; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	– правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на	Тема 1.4. Виды систем измерений	2	Закрепление лексического материала, включающего техническую

	закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.			терминологию, развитие навыков перевода с русского языка на английский и наоборот текстов средней трудности с минимальным использованием словаря в профессиональной сфере.
2	Формирование словаря лексики технической направленности	Тема 1.5. Металлы, сварочное оборудование и инструмент	2	
3	-	Дифференцированный зачет	2	Усиление контроля качества поэтапного освоения студентами учебного материала, обеспечивающего оперативное управление учебной деятельностью студента по результатам каждого семестра.

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, из них:	36	36
теоретические	-	
практические	36	36
Самостоятельная работа	4	4
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**42**	**42**

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 I Иностранный язык в профессиональной деятельности		**40/40**	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: –местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; –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	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и	4	

	работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; - употребление существительных без артикля	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	4	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и	4	

	барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание**	**6/6**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	4	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	**Содержание**	**4/4**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	4	

	Самостоятельная работа обучающихся:	-	ПК.5.3 – 5.5
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание**	**6/6**	ОК 03, ОК 04, ОК 10, ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8 ПК.3.3 - 3.6 ПК.4.2 – 4.5 ПК.5.3 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся подготовить презентации по национальным кухням;	2	
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета		**2/2**	
Всего		**42/42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

Стол ученический по количеству обучающихся

Стул ученический по количеству обучающихся

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Сетевой фильтр

Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)

Доска меловая

Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплины

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491941

2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3. Коваленко, И. Ю. Английский язык для инженеров : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02712-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489721

4. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489640

5. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1902856

6. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.

7. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1402441

8. Виртуальный практикум: Engineering Mandatory Units=Основы инженерных знаний — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5412/469259/

9. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169508

10. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь: – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научную профессиональную терминологию; – определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	**Текущий контроль:** экспертная оценка правильности составления диалогов, ответов на заданную тему, терминологический диктант; тестирование; устный опрос; аудирование; проектные задания; контрольный перевод; защита творческих работ. **Промежуточная аттестация**

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; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе продукции; - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции; - владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	
Знать: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные	- знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; - владеет современной научной и профессиональной терминологией; - возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - владеет основами проектной деятельности; - применяет правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - применяет основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	**Текущий контроль:** экспертная оценка правильности составления диалогов, ответов на заданную тему, терминологический диктант; тестирование; устный опрос; аудирование; проектные задания; контрольный перевод; защита творческих работ. **Промежуточная аттестация**

глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	- знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - применяет особенности произношения; - применяет правила чтения текстов профессиональной направленности правила, технику общения с потребителями; – имеет базовый словарный запас на иностранном языке	
Владеть навыками: - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**Текущий контроль:** экспертная оценка правильности составления диалогов, ответов на заданную тему, терминологический диктант; тестирование; устный опрос; аудирование; проектные задания; контрольный перевод; защита творческих работ. **Промежуточная аттестация**

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Рабочая программа дисциплины

«ОП.8 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 106

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 107

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 107

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 107

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 109

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 109

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 110

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 115

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Информационное обеспечение обучения ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2.1 Основные печатные и электронные издания ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2.2. Дополнительные источники ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ«

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08. Безопасность жизнедеятельности»: формирование понятий, принципов и законов безопасности жизнедеятельности и представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека.

Дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;	основные характеристики техногенных опасностей и угроз, их причины, поражающие факторы и возможные последствия;	-

традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.	наиболее характерные для современного мира чрезвычайные ситуации социального характера, их причины, поражающие факторы и возможные последствия. основы военной службы и обороны государства;	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; оценивать состояние пострадавшего; проводить анализ состояния здоровья на основе характеристик образа жизни.	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни.	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, из них:	56	30
теоретические	28	-
практические	28	28
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**60**	**30**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		28/14	
Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовое регулирование.	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Цели и задачи изучения дисциплины. Основные понятия. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	**4**	
	2. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации. Федеральные и региональные программы обеспечения безопасности жизнедеятельности. Международные организации, обеспечивающие безопасность.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Основные задачи, организационная структура, органы управления Единой государственной системы предупреждения и ликвидаций ЧС. Информационное обеспечение и режимы функционирования Единой государственной системы предупреждения и ликвидаций ЧС	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации	**Содержание**	**20/16**	ОК 1- ОК 11
	1. Чрезвычайные ситуации природного характера. Общие понятия, классификация. Геофизические опасные явления. Геологические опасные явления. Гидрологические	**4**	

природного и техногенного характера и защита от них.	опасные явления. Природные пожары. Метеорологические и агрометеорологические опасные явления.		
	2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Общие понятия, классификация. Транспортные аварии и катастрофы. Пожары и взрывы. Аварии с выбросом и распространением облака аварийно химически опасных веществ. Аварии с выбросом радиоактивных веществ. Обрушение зданий и сооружений. Гидродинамические аварии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	1. Практическое занятие №1. Классификация ЧС техногенного характера.	2	
	2. Практическое занятие №2. Мероприятия ГО при возникновении ЧС. Оповещение, оценка обстановки определение границ и площадей зон поражения	4	
	3. Практическое занятие №3. Проведение дезактивации, дегазации, санитарной обработки.	4	
	4. Практическое занятие №4. Организация снабжения продовольствием, водо- , газо - , и теплоснабжением ,транспорт , связь , энергосбережение. Меры поддержания правопорядка.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Изготовление простейших средств индивидуальной защиты (марлевая маска, повязка)	***2/2***	
Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них.	**Содержание**	**2**	ОК 1- ОК 11
	1. Социальная безопасность. Классификация ЧС социального характера по различным признакам. Виды ЧС социального характера: терроризм, экстремизм, локальные войны и региональные вооруженные конфликты, массовые беспорядки, криминальные опасности и угрозы.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		30/14	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		30/14	
Тема 3.1. Основы обороны государства	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Национальные интересы и национальная безопасность России: нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, Военная организация государства. Руководство военной организацией РФ.	**4**	

	2. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи. Оборона Российской Федерации.		
	3. Современные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.2. Воинская обязанность в Российской Федерации	**Содержание**	**18/14**	ОК 1- ОК 11
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу, поступление на службу в добровольном порядке.	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	1. Практическое занятие №5. Правовые основы военной службы. Основные составляющие военной службы. Права, обязанности ответственность военнослужащего.	2	
	2. Практическое занятие №6. Распределение времени и внутренний распорядок. Суточный наряд.	4	
	3. Практическое занятие №7. Строи и управление ими. Строевые приемы.	4	
	4. Практическое занятие №8. Выполнение нормативов по неполной разборке и сборке автомата	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.3. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	**4**	
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.4. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации.	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	**4**	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	

Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		30/14	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание**	**22**	ОК 1- ОК 11
	1. Структура и объем первой помощи. Порядок вызова скорой медицинской помощи. Оценка состояния пострадавшего. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	**8**	
	2. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма: при травматическом шоке, при кровотечениях, при ранах, при переломах костей, при ожогах, при обморожениях, при терминальных состояниях, при утоплении, при электротравме, при отравлении.		
	3. Виды транспортной иммобилизации. Способы транспортировки пострадавших.		
	4. Первая помощь при поражении аварийно- химически опасными веществами.		
	5. Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	1. Практическое занятие №5. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	4	
	2. Практическое занятие №6. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	4	
	3. Практическое занятие №7. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание**	**4**	ОК 1- ОК 11
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Правила госпитализации инфекционных больных	**4**	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами.		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	Содержание	**4**	ОК 1- ОК 11

Тема 2.3. Здоровый образ жизни	**1.** Здоровый образ жизни как модель поведения. Показатели здоровья и факторы, их определяющие. Оценка физического состояния.	**4**	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах. Профилактика девиантного поведения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Промежуточная аттестация		***2***	
Итого		***60***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

- посадочные места – 30;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий:
- ЧС техногенного характера;
- медицинские средства защиты;
- первая медицинская помощь при ранениях и травмах;
- РСЧС и ГО;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- массогабаритные макеты АКМ;
- винтовки пневматические.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор или интерактивная доска;
- радиометр-рентгенметр;
- ВПХР;
- медицинские средства защиты (комплект);
- средства индивидуальной защиты – 30;
- тир.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472009

3. 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

4. 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

5. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/49588

6. Сапронов Ю.Г., Занина И. А. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/413492/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Портал ГАРАНТ.РУ (Garant.ru): информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.garant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Излагать свои мысли на государственном языке. Эффективно использовать правила делового общения; владеть общей физической и строевой подготовкой; Пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы. Оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; Осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; Оценивать состояние пострадавшего; Проводить анализ состояния здоровья на основе характеристик образа жизни. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами Излагает свои мысли на государственном языке. Эффективно использует правила делового общения; владеет общей физической и строевой подготовкой; Пользуется знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; Применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы. Оказывает первую медицинскую помощь в различных ситуациях; Осуществляет профилактику инфекционных заболеваний; Оценивает состояние пострадавшего; Проводит анализ состояния здоровья на основе характеристик образа жизни. Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике тестирование, контрольные работы Промежуточная аттестация

Знать: Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения Основные характеристики техногенных опасностей и угроз, их причины, поражающие факторы и возможные последствия; Наиболее характерные для современного мира чрезвычайные ситуации социального характера, их причины, поражающие факторы и возможные последствия. Основы военной службы и обороны государства; культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	Знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Знает особенности социального и культурного контекста Умеет правильно оформлять документы. Применяет этику и правила делового общения зноает основные характеристики техногенных опасностей и угроз, их причины, поражающие факторы и возможные последствия; Знает наиболее характерные для современного мира чрезвычайные ситуации социального характера, их причины, поражающие факторы и возможные последствия. Знает основы военной службы и обороны государства; знает основы здорового образа жизни; Знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Применяет средства профилактики перенапряжения.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике тестирование, контрольные работы Промежуточная аттестация

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Физическая культура»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 93

1. Общая характеристика 94

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 94

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 94

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины..... 97

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... ….13

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 13

3.2. Учебно-методическое обеспечение 13

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 14

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»:
- формирование теоретических представлений о роли физического воспитания в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установке на здоровый образ жизни, самосовершенствования;
- формирование практических представлений о роли физической культуры в владении системой практических умений и навыков, обеспечивающих качественное выполнение.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	-

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, из них:	38	36
теоретические	-	-
практические	38	36
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**42**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I Физическая культура		**40/36**	
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	
Тема 2. Общая физическая подготовка	**Содержание**	**4/4**	ОК 01, ОК.04, ОК.05,
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства,		

	методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Лёгкая атлетика	**Содержание**	**4/4**	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	**Содержание**	**16/16**	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.** **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары.		

	Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра **Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контрата- кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. **Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.	**Содержание**	**4/4**	ОК 01,

Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	**Краткие сведения о развитии гимнастики.** 1 Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок		ОК.04, ОК.05, ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий **Аэробика (девушки)** Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.	4/4	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.		

	Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6. Лыжная подготовка	**Содержание**	**4/4**	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: - воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание**	**4/4**	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	ОК 01, ОК.04, ОК.05, ОК.08
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный

- гимнастическое оборудование;
- легкоатлетический инвентарь;
- оборудование и инвентарь для спортивных игр;
- техническими средствами:
- аудиоаппаратура.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491233

2. Поливаев, А. Г. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности. Соревнования по игровым видам спорта : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Г. Поливаев. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13056-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495770

3. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.] ; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488422

4. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487323

5. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495699

6. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13379-0. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496336

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 02.08.2021).

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475602 (дата обращения: 02.08.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
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,	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.10 «Основы финансовой грамотности»

2024г.

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 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 9

3.1. Материально-техническое обеспечение 9

3.2. Учебно-методическое обеспечение 9

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы финансовой грамотности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.10 «Основы финансовой грамотности»:

- формирование представлений о финансах, доходах и расходах, приобретение практических навыков для решения задач личностного развития и финансового благополучия.

– приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

– развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

– формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Дисциплина ОП.10 «Основы финансовой грамотности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

Учебная дисциплина введена для формирования базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-

	-реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска;	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	-
ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	-описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и	-

стандарты антикоррупционного поведения		последствия его нарушения	
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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательск	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;	-

ую деятельность в профессиональной сфере	размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	

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, из них:	41	22
теоретические	23	2
практические	18	18
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	2	
Всего	**45**	**22**

2.2. Содержание дисциплины ОП.13 Основы финансовой грамотности

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
Раздел 1. Личное финансовое планирование		**10/4**	
Тема 1.1. Личный финансовый план	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05
	1. Человеческий капитал. Способы принятия финансовых решений. 2. Личный бюджет, его структура, способы составления и планирования. 3. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегии и способы их достижения	2	
Тема 1.2. Банковская система РФ	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01-05
	1. Банковская система России. Текущие счета и банковские карты. 2. Сберегательные вклады: как они работают и как сделать выбор. 3. Кредиты. Виды кредитов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие 1.Кредиты. Условия и способы получения кредитов	2	
	Практическое занятие 2.Прочие услуги банков.	2	
Тема 1.3. Фондовый и валютные рынки	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05
	1. Риск и доходность. Облигации. Акции. 2.Фондовая биржа. Рынок Форекс	2	
Раздел 2. Налоги и налогообложение. Система страхования		**16/10**	
Тема 2.1. Страхование	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01-05
	1. Понятие и виды страхования. Договор страхования. Страховой случай, страховой полис, страховая выплата, страховая премия, страховой риск	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие 3.Страхование имущества	2	
	Практическое занятие 4. Страхование здоровья и жизни	2	

Тема 2.2. Налоги и налогообложение	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01-05
	1. История возникновения налогов. Налоговый кодекс РФ. Налоговая нагрузка. Виды налогов. Идентификационный номер налогоплательщика	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие 5.Подача налоговой декларации	2	
Тема 2.3. Пенсионное обеспечение	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01-05
	1. Понятие и виды пенсий. Пенсионная система в Российской Федерации. 2. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное обеспечение. 3. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	4/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие 6. Формирование индивидуального пенсионного капитала	2	
Раздел 3. Финансовые механизмы работы фирмы		**17/8**	
Тема 3.1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников	**Содержание учебного материала**	**5/2**	ОК 01-05
	1.Трудовой кодекс РФ. Трудовой договор. Испытательный срок. 2. Фиксированная заработная плата и заработная плата с переменной частью. Соблюдение конфиденциальности.	3	
	Самостоятельная работа « Изучить и подготовить личное резюме»	**2/2**	
Тема 3.2. Эффективность компании	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05
	1. Критерии надежности компании. Финансовый менеджмент. 2. Банкротство фирмы.	2	
Тема 3.3. Риски в мире денег	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 01-05
	1. Виды финансовых рисков и их классификация. Предпринимательская деятельность. 2. Оценка и контроль рисков своих сбережений. Экономические кризисы. Финансовое мошенничество. Методы и пути минимизации рисков	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие 7. Написание бизнес-плана **Практическое занятие 8.** Защита бизнес-плана	4 2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- презентации к урокам.

Контрольно-измерительные материалы:

- Тестовые задания по темам курса;
- Письменные проверочные работы по темам дисциплины;
- комплект контрольно-оценочных средств для проведения аттестации

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование – М.:ВАКО,2022г.

2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное.–4-еизд.стер.М.:Издательский центр «Академия»,2022.г

3. Каджаева М.Р.Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб.пособие для студ.учреждений сред.профессиональное образования/М.2023г.

4. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум; учеб. пособие для студ.учрежденийсред.профессиональноеобразования/ФОРА -2023г.

5. ФлицлерА.В.Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования – Москва: ИздательствоЮрайт,2022г.

6. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций. Электронный ресурсМ:2021г..

7. Романова И.Б., Айнуллова Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика .ТРИН-2020г.

8. Рынок ценных бумаг: учебник / под общ. ред. Н.И. Берзона. 4-е изд., перераб. и доп.М.:Юрайт,2016.

9. Управление персоналом организации: учебник / под ред.А.Я.Кибанова.3-еизд.,перераб.идоп.М.:ИНФРА-М,2020г.

10. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://fmc.hse.ru/vaginvideo

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -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. -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; -особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений. -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; -описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; -понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы*)*

-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; -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.	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обоснованные; - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; -понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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; составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определять источники финансирования	

-структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска; -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; -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). выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
ОП.11 ОСНОВЫ КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ И ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

2024г.

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 12

3.1. Материально-техническое обеспечение....12

3.2. Учебно-методическое обеспечение 12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ОСНОВЫ КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ И ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.11 «Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда:

- формирование у будущих специалистов представлений о современной корпоративной культуре, о тех принципах, идеалах и ценностях, на которые она должна опираться, а также показать её растущую роль в современной организации и обществе;
- воспитание и формирование у студентов нравственной культуры и навыков следования кодексу корпоративной этики, ответственности и нормам корпоративной и профессиональной деятельности;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни;
- овладение обучающимися общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру, формирование готовности к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления.

Дисциплина ОП.11 «Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по специальности: 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина ОП.11 «Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда» вводится за счет вариативной части для формирования корпоративных компетенций с целью сокращения срока адаптации выпускников колледжа на рабочем месте при трудоустройстве на данное предприятие, а также овладение обучающимися общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру, формирование готовности к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления.

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 ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-

	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
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	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации	-

	- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	- основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	-
ОК.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.10	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

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, из них:	42	24
теоретические	32	14
практические	10	10
Самостоятельная работа	4	-
Итоговая аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**48**	**24**

2.2. Содержание дисциплины ОП.11 «Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Корпоративная культура.	**Содержание**	**2**	ОК.01-06; 09-11
	Понятие корпоративной культуры. Предмет, задачи дисциплины. Типы корпоративных культур.	2	
Тема 2. Культура общения	**Содержание**	**4/4**	
	Практическая подготовка Правила делового этикета. Культура общения. Деловое общение. Деловое письмо.	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка «Техника ведения телефонных переговоров».	2	
Тема 3. Фирменный стиль и одежда	**Содержание**	**2**	ОК.01-06; 09-11
	Фирменный стиль и одежда как слагаемые корпоративной культуры.	2	
Тема 4. Формирование корпоративной культуры	**Содержание**	**4/4**	ОК.01-06; 09-11
	Практическая подготовка Психологический климат. Командообразование.	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка «Деловая игра: Умение работать в команде».	2	
Тема 5. Профессиональная карьера	**Содержание**	**4/2**	ОК.01-06; 09-11
	Этапы планирования и реализации карьеры, модели карьеры. Карьерный рост и личностное развитие.	2	
	Практическая подготовка «Планирование профессиональной карьеры».	2/2	
Тема 6. Анализ современного рынка труда	**Содержание**	**2**	ОК.01-06; 09-11
	Основные понятия рынка труда и рынка профессий. Современное состояние и тенденции Российского и регионального рынка труда. Конкурентоспособность.	2	
Тема 7. Профессии на рынке труда	**Содержание**	**6/4**	ОК.01-06; 09-11
	Практическая подготовка Современные профессии и специальности. Требования к профессиям и специальностям.	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	

	Практическая подготовка «Ролевая игра: Профориентация».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Самостоятельная работа по теме: «Профессии на рынке труда»	2	
Тема 8. Поиск работы	**Содержание**	**4/2**	ОК.01-06; 09-11
	Способы и методы трудоустройства. Посредники на рынке труда.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка «Составление резюме для приёма на работу».	2	
Тема 9. Прием на работу	**Содержание**	**2/2**	ОК.01-06; 09-11
	Практическая подготовка Тестирование, анкетирование и собеседование при приеме на работу.	2/2	
Тема 10. Правовое обеспечение при трудоустройстве	**Содержание**	**4/2**	ОК.01-06; 09-11
	Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Виды трудовых договоров. Конфликтные ситуации, отказ при приеме на работу.	2	
	Практическая подготовка «Решение ситуационных задач».	2	
Тема 11. Социально-психологические основы влияния и убеждения.	**Содержание**	**8/2**	ОК.01-06; 09-11
	Социально-психологические основы влияния и убеждения.	2	
	Конфликты и пути их преодоления. Управление стрессом.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая подготовка «Пути решения конфликтов».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Социально-психологические основы влияния и убеждения. Конфликты и пути их преодоления.	2	
Тема 12. Теоретические основы системы адаптации персонала	**Содержание**	**4/2**	ОК.01-06; 09-11
	Понятие цели и виды адаптации. Этапы адаптации.	2	
	Практическая подготовка «Разработка программы адаптации сотрудника».	2	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОП.11 «Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда» требует наличия учебного кабинета Социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранова И. П. Организационное поведение: учеб.пособие. — М.: Маркет ДС Корпорейшн, 2020. — 166 с.

2. Жуков Ю. М. Технологии командообразования: учеб.пособ. / Ю. М. Жуков, А. В. Журавлев, Е. Н. Павлова. — М.: Аспект-Пресс, 2019. — 320 с.

3. Капитонов Э. А. Корпоративная культура: теория и практика / Э. А. Капитонов, Г. П. Зинченко, А. Э. Капитонов. — М.: Альфа-Пресс, 2020. — 351 с.

4. Кузнецов И. Н. Корпоративная культура : учеб. пособие / [авт.-сост. И. Н. Кузнецов]. — Минск: Кн. Дом, 2021. — 303 с.

5. Перелыгина Е.А. Эффективное поведение на рынке труда: Учебные материалы. - Москва: ЦПО, 2019.

6. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. - Москва: ЦПО, 2018.

7. Жарова М.Н. Психология общения –М.: ОИЦ «Академия», 2019.

8. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

9. Корнейчук, Б. В. Экономика: рынок труда : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Корнейчук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11413-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/457077

10.Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-07215-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblioonline.ru/bcode/452237

11.Чаннов, С. Е. Трудовое право : учебник для среднего профессионального образования / С. Е. Чаннов, М. В. Пресняков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

11947-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/456234

Дополнительная литература:

1.Бороздина Г.В. Психология делового общения. – М., 2016. -295с.

2.Васильев Н. Н. Тренинг профессиональных коммуникаций в психологической практике. — СПб.: Речь, 2016. — 283 с.

3.Вересов Н.Н. Психология управления: Учебное пособие – М.: Воронеж НПО «МОДЭК», 2016. – 300

4.Ефимова С.А. Ключевые профессиональные компетенции: спецификации модулей. - Москва: Изд-во ЦПО, 2017.

5.Зарянова М. Как найти работу за 14 дней: Практическое пособиедля тех, кто ищет работу. - СПб.: Речь, 2017.

6.Кибанов А.Я. Захаров Д.К., Коновалова В.Г. Этика деловых отношений: Учебник / Под ред. А.Я. Кибанова. – М., 2015. – 368с.

7.Ключевые профессиональные компетенции. Модуль «Эффективное поведение на рынке труда» [Текст]: учебные материалы / автор-составитель: Морковских Л.А. - Москва: ЦПО, 2017

8.Психология и этика делового общения: Учебник для вузов/ под ред. В.Н. Лавриенко - М., 2016. – 415с.

9.Планирование профессиональной карьеры: рабочая тетрадь /Т.В. Пасечникова. - Москва: ЦПО, 2017.

10.Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.

11.Филина Ф.Н. Справочник наемного работника. - М.: ГроссМедиа:РОСБУХ, 2018

12. Семенова, Л. М. Профессиональный имиджбилдинг на рынке труда: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Семенова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-11387-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblioonline.ru/bcode/456361

13. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —

URL: http://biblio-online.ru/bcode/450928

Интернет – ресурсы

1.www. mgup.ru

2. http://www.umk.utmn.ru

3.citylib-tyumen@yandex.ru

4. www.bookchamber.ru _ - Официальный сайт Российской книжной палаты.

5. encycl.yandex.ru - Энциклопедии on-line.

6. http://lib.rudn.ru/- Учебно-научный информационный библиотечный центр Российского университета дружбы народов;

7. http://www.i-u.ru/biblio/- Библиотека Русского гуманитарного интернет университета;

8. http://www.pragmatist.ru/- Энциклопедия менеджмента;

9. http://www.library.spbu.ru/- СПбГУ Научная библиотека им. М. Горького.

10. http://sbiblio.com/biblio/archive/morosov_delovaja/04.aspx - Деловая психология библиотека учебной и научной литературы

11. http://bookap.info/psymoney/morozov_delovaya_psihologiya/gl22.shtm - Деловая психология Морозов А.В. учебник

12. http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html - Психология и этика делового общения Лавриенко В. Учебник

13. http://www.mirpozitiva.ru/lib/obshenie.html - Библиотека прикладной психологии

14. Как успешно пройти собеседование// http//www.superjob.ru/rabota/interview.html. Super Job [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http//www.superjob.ru/rabota/interview.html. Super Job, свободный.- Загл. с экрана. 10.

15. Работа и поиск работы. Вакансии и резюме. Рынок труда: зарплаты, информация, анализ и статистика. Консультации специалистов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vacansia.ru/,свободный.- Загл. с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	формирует корпоративную культуру с помощью изученных технологий; транслирует ценности внутри организации; использует корпоративную культуру для укрепления имиджа организации; формирует команду для решения поставленных целей - оценивает эффективность того или иного метода поиска работы; - проходит собеседования; - ставит карьерные цели, планирует этапы своего карьерного роста и контролирует достижение карьерных целей; - осуществляет самопрезентацию; - составляет собственное объявление с предложением в СМИ; - разрабатывать успешную тактику разговора по телефону; - разрабатывает варианты решений на причины возможного отказа в работе; - адаптируется на рабочем месте.	Выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.), диф.зачет.

- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта; - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе; - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и		

бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.		
Знает*:* - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям при составлении отчетности, адекватность, оптимальность выбора способов действий при составлении документов первичной отчетности	Тестирование, практические занятия. Рефераты, решение ситуационных задач, рефераты, составление структурных схем

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности; - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста; - сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - 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 - 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; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.		

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 163

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 164

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 164

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 164

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 167

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 167

2.2. Содержание дисциплины..... 168

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 171

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 171

3.2. Учебно-методическое обеспечение 171

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 172

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»: обеспечить общее понимание основ цифровой экономики, особенностей и возможностей цифровых технологий, формирование умений совершенствовать ключевые компетенции цифровой экономики обучающихся на занятиях и во внеурочное время.

Дисциплина «ОП.12 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы. Введена для получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения общего понимания основ цифровой экономики, особенностей и возможностей цифровых технологий, их влияния на экономику в целом и на развитие отдельных отраслей.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации

профессиональной деятельности	информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ 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	-правила оформления документов правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	-описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

антикоррупционного поведения		
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, 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 -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы), 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 ; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

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, из них:	41	22
теоретические	15	
практические	26	22
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме д/зачета	2	
Всего	**45**	**22**

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 прогр-мы
Раздел 1. Основы цифровой экономики		**11/4**	
Тема 1.1. Основные понятия цифровой экономики	**Содержание**	**7/2**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Цель, задачи и содержание дисциплины. Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества.	2	
	Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики.	1	
	Технологические основы цифровой экономики. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение). Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать: экономическая эффективность, плюс и минусы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Система «Умный дом»	2	
Тема 1.2. Нормативное регулирование цифровой среды в РФ	**Содержание**	**4/2**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Программа «Цифровая экономика Российской Федерации». Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике. Национальные Федеральные проекты	2	
	Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Деловая игра «Цифровизация региона (города)»	2	
Раздел 2.Платформы цифровой экономики.		**14/8**	
Тема 2.1 Индустрия 4.0.	**Содержание**	**4/2**	

	Концепция «Индустрия 4.0» и соответствующие цифровые технологии Индустриальная революция 4.0	2	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Понятие big data. Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Анализ блокчейн-платформ	2	
Тема 2.2 Модели электронного бизнеса	**Содержание**	**6/4**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Модели электронного бизнеса: виды и краткая характеристика.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Модель электронного бизнеса «Бизнес для Бизнеса»	2	
	Модель электронного бизнеса «Бизнес для Потребителя	2	
Тема 2.3 Краудсорсинг и краудфандинг: новые возможности для бизнеса	**Содержание**	**4/2**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Крауд-технологии, краудфандинг, краудсорсинг, бизнес, предприниматель, частный предприниматель, стартап, малое предпринимательство, малый бизнес, сбор средств	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Анализ мировых краудсорсинговых платформ	2	
Раздел 3.Платформы цифровой экономики.		**18/12**	
Тема 3.1. Современный рынок электронной коммерции	**Содержание**	**6/4**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-банкинг. Интернет-магазин. Алгоритм работы интернет магазина. Отличия интернет-магазина от других форм ведения бизнеса посредством сети Интернет. Преимущества и недостатки интернет-магазина по сравнению с другими формами торговли.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Интернет-магазин.	2	
	Интернет-банкинг.	2	
Тема 3.2. Электронный маркетинг	**Содержание**	**12/8**	**ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК9-ОК11**
	Интернет-маркетинг. Виды интернет-рекламы: контекстная и баннерная. Поисковая оптимизация. Электронные рассылки. Статистика покупок Электронные программы лояльности. Спам. Организация маркетинговых исследований при помощи сети Интернет.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	2	

	Интернет-маркетинг: SMM	2	
	Интернет-маркетинг. SEO	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Взаимодействие с потребителем во всемирном информационном пространстве	**2**	
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета		***2***	
Всего		**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационные технологии», оснащенный оборудованием:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- учебная и справочная литература;

- методические рекомендации по выполнению практических занятий;

- индивидуальные дидактические материалы;

- персональные компьютеры с общим и профессиональным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Балдин, К. В. Информационные системы в экономике : учебное пособие / К. В. Балдин. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 218 с.

2. Гайсина С.В. Информационно-методические материалы «Технологии оценки и повышения цифровой компетентности обучающихся ПОУ». [Электронный ресурс] – Режим доступа. - URL: https://spbappo.ru/wp-content/uploads/2019/02/%D0%93%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%9F%D0%9E%D0%A3_%D0%A6%D0%93-1.pdf

3. Лапидус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : учебник / Л.В. Лапидус. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 479 с.

4. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 186 с.

5. Нетёсова, О. Ю. Информационные технологии в экономике : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Нетёсова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с.

6. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 245 с

7. Программа «Цифровая экономика Российской Федерации» URL: http://d-russia.ru/wp-content/uploads/2017/05/programmaCE.pdf/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дидактическая концепция цифрового профессионального образования и обучения / П.Н. Биленко, В.И. Блинов, М.В. Дулинов, Е.Ю. Есенина, А.М. Кондаков, И.С. Сергеев; под науч. ред. В. И. Блинова. – 2020. – 98 с.

2. Стрелец И. А.Новая экономика и информационные технологии: монография. М.: Экзамен, 2006.-256 с.

3. Шваб К . Четвертая промышленная революция: пер. с англ. - М.: Издательство "Э", 2017. - 208 с. (Top business award).

4. Материалы Всемирного экономического форума в Давосе URL: https://www.weforum.org/

5. Прохоров А. Цифровая трансформация в цифрах. URL: http://www.osp.ru/os/2016/02/13049319/

6. 4.Measuring the Information Society Report 2016 URL: http://www.itu.int/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства -правила оформления документов правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -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	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределения Определяет социальную значимость профессиональной деятельности Выполняет самоанализ профессиональной пригодности Определяет основные виды деятельности на рабочем месте Определяет перспективы развития в профессиональной деятельности Определяет положительные и отрицательные стороны профессии Определяет ближайшие и конечные жизненные цели в проф. деятельности Определяет пути реализации жизненных планов Участвует в мероприятиях способствующих профессиональному развитию Определяет перспективы трудоустройства Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием Находит способы реализации самостоятельной деятельности Выстраивает план (программу) деятельности	Наблюдение и интерпретация результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы: устный опрос - тестирование - проверочная работа - решение задач - экспертная оценка выполнения практических занятий - диф. зачет

правила чтения текстов профессиональной направленности Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Подбирает информацию и необходимые для организации деятельности Организует рабочее место Выбирает способы выполнения профессиональных задач Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях Извлекает информацию с электронных носителей Использует средства ИТ для обработки и хранения информации Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения Создаёт презентации в различных формах Знание технологий профессиональной деятельности Умение ориентироваться в частой смене технологий Профессиональная этика	

-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП 13. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 6
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 12
3.1. Материально-техническое обеспечение 12
3.2. Учебно-методическое обеспечение 12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13. Организация обслуживания в общественном питании

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.13 «Организация обслуживания в общественном питании»:

- ознакомление студентов с организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, правилами сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготовка студентов к применению основ организация обслуживания на предприятиях общественного питания в последующей практической деятельности.

Дисциплина ОП.13 «Организация обслуживания в общественном питании» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования
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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	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	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 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	правильно подготавливать торговые помещения к обслуживанию потребителей; сервировать тематические столы; составлять банкетное меню; обслуживать гостей.	Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией; рациональное размещение сети предприятий общественного питания; виды торговых помещений; - порядок приема заказов на специальное обслуживание; виды и формы складывания салфеток; виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов; правила и способы подачи блюд, напитков, кондитерских изделий; правила этикета и нормы поведения за столом; приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания; услуги по организации питания и обслуживания участников, симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Качество услуг общественного питания; качество обслуживания в общественном питании; прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала; аргументировано обосновывать сущность организационных проблем; распознавать эффективные методы организации производства; анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия.	Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания; Тема 2. Торговые помещения организаций общественного питания; Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье; Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания; Тема 5. Этапы организаций обслуживания; Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале; Тема 7. Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков; Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов; Тема 9. Специальные формы обслуживания.	45	Введено целью ознакомления студентов с организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, правилами сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостямипо запросу работодателя ООО «Лагуна».

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, из них:	41	22
теоретические	27	8
практические	14	14
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**45**	**22**

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 I. Организация обслуживания		**43/22**	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	**Содержание**	**5/4**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.	3/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Классификационные признаки предприятий общественного питания	1	
	Методы и формы обслуживания в общественном питании	1	
Тема 2. Торговые помещения организаций общественного питания	**Содержание**	**2**	
	Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер и оборудование помещений организаций питания.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	**6/4**	
	Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов. Виды, ассортимент и назначение столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей.	4/2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	

	Расчет количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов	1	ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Основные виды посуды, используемые для подачи холодных закусок, первый блюд, вторых блюд, десертных блюд, горячих закусок	1	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	**4/2**	
	Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению карты вин, коктейлей в ресторане	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Основные принципы составления меню.	1	
	Требования к оформлению карты вин	1	
Тема 5. Этапы организаций обслуживания	**Содержание**	**5/2**	
	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем. Работа сомелье и правила декантации вин.	4/2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Структура управления рестораном	1	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	**6/4**	
	Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток	2/2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/2**	
	Формы складывания салфеток	2	
	Сервировка стола	2	
	Содержание	**6/2**	

Тема 7. Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Правила подачи холодных блюд, горячих закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача напитков. Подача специй и приправ. Правила и способы подачи кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Примерное меню подачи холодных блюд и закусок	1	
	Правила этикета	1	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	**4/2**	
	Прием «Фуршет», прием «Коктейль», банкет- чай, банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Примерное меню «Фуршет», расчет белья, расчет мебели для «Фуршет».	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**5/2**	
	Услуги по организации питания и обслуживания участников, симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Организация туристического обслуживания. Особенности обслуживания по типу шведского стола. Особенности сервировки и подачи блюд фондю. Обслуживание в гостиницах. Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта. Подача закусок, блюд и напитков в VIP – зале. Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Примеры меню кофе-брейк	1	

	Порядок расположения блюд и напитков на шведском столе	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Презентация: «Особенности питания туристов различных стран»	1	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;
-техническими средствами обучения: персональный компьютер, проектор;
- столы и стулья для преподавателя и студентов;
- доска классная;
- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 208 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятияхобщественного питания. – М.: Академия, 2021

3.2.2. Дополнительные источники

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий. Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2024.

2. Козлова С.Н., Федимишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. –М.: Академия, 2021.

3. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Улан-Удэ: ВСГТУ, 2021.

4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. – М.: Деловая культура, 2021.

5. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес: Серия «Учебное пособие».– Ростов н/Д: Феникс, 2021.

6. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2021.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2022. (Серия «УчебникиXXI века»).

10. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.

12. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

13. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

14. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственномуперсоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией; рациональное размещение сети предприятий общественного питания; виды торговых помещений; - порядок приема заказов на специальное обслуживание; виды и формы складывания салфеток; виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов; правила и способы подачи блюд, напитков, кондитерских изделий; правила этикета и нормы поведения за столом; приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания; услуги по организации питания и обслуживания участников, симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Умеет: правильно подготавливать торговые помещения к обслуживанию потребителей; сервировать тематические столы; составлять банкетное меню; обслуживать гостей.	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей профессии; применяет стандарты	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий

	антикоррупционного поведения; – соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объяснить свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.14 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 5
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Рисование и лепка

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплиныОП.14 «Рисование и лепка»: развитие творческих способностей будущих поваров и кондитеров.

Дисциплина ОП.14 «Рисование и лепка» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические 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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы	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	(бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5;	владеть изобразительными навыками; -представлять изображаемые предметы и строить их на плоскости бумаги; - сочинять зрительные образы	основы изобразительной грамоты; - технику рисунка и последовательности его выполнения; - понятия о передачи в изображении тоновых и цветовых отношений; технику лепки

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Важность художественного творчества в профессии. Развитие чувств композиции. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов	Тема 1.1. Основы рисунка Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке Тема 1.3. Орнамент Тема 1.4. Цвет в композиции рисунка Тема 1.5. Рисование с натуры Тема 1.6. Рисование с натуры геометрических фигур и предмета быта Тема 1.7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений Тема 1.8. Рисование с натуры животных и птиц Тема 1.9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов Тема 2.1. Основы лепки Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	36	Введено с целью развития творческих способностей будущих поваров и кондитеров, формирования знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки по запросу работодателя ООО «Лагуна».

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, из них:	32	18
теоретические	4	
практические	28	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**36**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Рисование		**26/13**	**6/28**
Тема 1.1. Основы рисунка.	**Содержание**	**7/2**	ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	Цель и задачи рисунка Рисунок – важная область художественного творчества. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка. Организация рабочего мета Понятие о композиции.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/2**	
	Упражнение по проведению прямых и кривых линий, деление отрезка на равные части.	2	
	Выполнение рисунка геометрическим методом (квадрат, трапеция, ромб, окружность).	2	
	Рисование эмоциональной выразительной линии	2	
Тема 1.2. Орнамент	**Содержание**	**3/1**	ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	Из истории орнамента. Изобразительные средства орнамента. Виды орнамента. Рисование орнаментов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/1**	
	Рисование ленточного, рельефного и сетчатого орнамента Симметричные, асимметричные орнаментальные элементы	1	
	Упражнения по изменению насыщенности и светлоты цвета, по организации цветовой гармонии	1	
	Содержание	**8/6**	ПК 2.6-2.8;

Тема 1.3. Рисование с натуры	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры. Восприятие пространства. Законы перспективы. Перспективы геометрических фигур. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Светотеневой рисунок. Последовательность ведения и обобщение рисунка.	1	ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	**7/6**	
	Плоскостное и объёмное тональное решение рисунка	1	
	Светотеневой рисунок стакана и яблока	1	
	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы	1	
	Рисование натюрморта из объёмных геометрических тел	1	
	Рисование натюрморта из предметов быта и яблока	1	
	Рисование с цветком и листьями. Рисование листа клена. Рисование натюрморта из плодов и растений в графике и цвете.	1	
	Анималистический жанр в искусстве. Наброски и зарисовки с натуры птиц. Рисование с натуры животных и рыб.	1	
Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	**Содержание**	**8/4**	ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	Рисование с натуры пирожных. Рисование с натуры тортов различных форм. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция квадратного и круглого тортов. Композиция пирожных и корзинок с цветами, бутербродов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/4**	
	Рисование пирожного прямоугольной формы	2	
	Рисование торта круглой формы	2	

	Рисование в цвете композиции пирожного-корзиночки, бутерброда, блюда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Варианты композиции квадратного и круглого торта	**1**	
Раздел II. Лепка		**8/5**	
Тема 2.1. Основы лепки	**Содержание**	**3/2**	ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	Содержание и задача лепки. Язык скульптуры и динамика объёма. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений. Лепка растений и рельефного орнамента. Лепка овощей, фруктов, грибов. Лепка животных и птиц.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/2**	
	Вылепите с натуры листья и цветы различной форм Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных		
Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	**Содержание**	**5/3**	ПК 2.6-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5; ОК 01-07, ОК 09- 11
	Особенности изготовления макетов тортов Изготовление макетов тортов по эскизам	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/3**	
	Вылепите макет торта по эскизам	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выполните по эскизу макет кулинарного изделия	**1**	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;

-техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор;

- столы и стулья для преподавателя и студентов;

- доска классная;

- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка. - М.: Издательский центр Академия,2020.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2014.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2018.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2018.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка. - М.: Издательский центр Академия, 2019.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: основы изобразительной грамоты; - технику рисунка и последовательности его выполнения; - понятия о передачи в изображении тоновых и цветовых отношений; технику лепки. Умеет: владеть изобразительными навыками; -представлять изображаемые предметы и строить их на плоскости бумаги; - сочинять зрительные образы.	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей	Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, контрольная работа, тестирование, дифференцированный зачет

	профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.15 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 6

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 12

3.1. Материально-техническое обеспечение 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение 13

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Диетическое питание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.15 «Диетическое питание»: формирование у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического питания; освоение технологии приготовления диетических блюд; изучение организации диетического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.

Дисциплина ОП.15 «Диетическое питание» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-07, ОК 09-11	-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи 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; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии; -принципы построения рационов лечебного питания; характеристику диет; санитарно - технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания; -оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем; - виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение; -порядок оформления документации на получение диетического питания; -организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании; -пути достижения механического, химического и термического щажения желудочно-кишечного тракта; -специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд;

	-выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы; -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 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-	-способы размягчения животных и растительных продуктов; -способы измельчения продуктов; -факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. правила приема и условия хранения сырья; -стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции; -технологию приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию; гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу; -требования к реализации готовой продукции; норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации; -показатели качества диетической кулинарной продукции; 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; -структура плана для решения задач. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов

	идею; определять источники финансирования	поиска информации современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 2.2 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1- 5.5 ПК 6.1	составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами диетического питания; − приготавливать блюда диетического питания; − совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; знать:	принципы щажения в диетическом питании; технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического питания в зависимости от характера заболеваний; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического питания; стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения

4.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Решать вопросы по организации лечебного питания; -органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; проводить технологические расчеты; -подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи; придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд; оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Тема 1.1 Диетическое питание и его основные принципы Тема 2.1 Виды диет Тема 2.2 Основные характеристики лечебных диет Тема 3.1 Технология приготовление холодных диетических блюд Тема 3.2 Технология приготовление супов диетических Тема 3.3 Технология приготовление вторых горячих блюд диетических Тема 3.4 Технология приготовления гарниров, вторых блюд Тема 3.5 Технология приготовления сладких блюд, напитков, мучных кулинарных изделий	66	Введено с целью формирования у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического питания, освоения технологии приготовления диетических блюд, изучения организации диетического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ по запросу работодателя ООО «Лагуна».

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, из них:	52	26
теоретические	32	6
практические	20	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	12	-
Всего	**66**	**26**

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.Диетическое (лечебное) питание		**6/2**	
Тема 1.1 Диетическое питание и его основные принципы	**Содержание**	**6/2**	ПК 2.2 -ПК 2.8 ПК 3.1 -ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.1ОК 01-07, ОК 09 - 11
	История диетологии. Основные понятия. Диетическое и лечебное питание – сходство и различия. Важнейшие проблемы диетологии в XXI веке. Нормативно-правовая сторона организации диетического питания (ГОСТы, СанПиНы и т.д.)	2	
	Диетическое (лечебное) питание как профилактическое и лечебное средство. Понятие о диетических продуктах. Диетические продукты 1-ой группы, диетические продукты 2-ой группы. Особенности диетической кулинарии. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Основные принципы лечебного питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Разработка рекомендаций по организации здорового питания	2	
Раздел 2. Лечебные диеты		**18/10**	ПК 2.2 -ПК 2.8 ПК 3.1 -ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.1ОК 01-07, ОК 09 - 11
Тема 2.1 Виды диет	**Содержание**	**8/4**	
	Диета. Определение, типы. Принципы, лежащие в основе построения диет.	1	
	Набор продуктов и их кулинарная обработка, химический состав, физические свойства блюд, а также время и интервалы между приёмами пищи	2	

	Выбор режима питания, оказывающего существенное влияние на здоровье человека. Режим питания детей и людей пожилого возраста	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Составление меню суточного рациона для детей	1	
	Составление меню суточного рациона для людей пожилого возраста	1	
Тема 2.2 Основные характеристики лечебных диет	**Содержание**	**10/6**	
	Характеристика лечебных диет, используемых в отечественной диетологии. Особенности сбалансирования белков, жиров и углеводов при различных патологиях органов и систем. Диетические столы №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 и их разновидности. Особенности нулевого стола. Рекомендуемые и исключаемые продукты при том или ином виде стола	3	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Лечебные диеты. Разработка и рекомендации диеты для больного человека	1	
	Построение лечебного рациона	1	
	Технология приготовления диетических блюд	2	
Раздел 3. Технология приготовления диетических блюд		**30/14**	ПК 2.2 -ПК 2.8 ПК 3.1 -ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.1ОК 01-07, ОК 09 - 11
Тема 3.1 Технология приготовление холодных диетических блюд	**Содержание**	**6/4**	
	Технология приготовления холодных блюд и закусок для основных диет.	1	
	Требования к качеству, подбор продуктов, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	

	Приготовление холодных блюд для диет № 1,2,5: свекла со сметаной, салат из свеклы с черносливом, фрикадельки рыбные в маринаде, мясной сырок с соусом.	2	
	Органолептическая оценка блюд.	2	
Тема 3.2 Технология приготовление супов диетических	**Содержание**	**4/2**	
	Отбор и подготовка продуктов. Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи.	1	
	Технология приготовления слизистых, вегетарианских, протертых, прозрачных супов Дополнительные гарниры и изделия для подачи супов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Приготовление диетических супов: Суп слизистый из крупы с куриным пюре, бульон с яичными хлопьями, борщ, суп-пюре молочный с овощами	1	
	Органолептическая оценка блюд.	1	
Тема 3.3 Технология приготовление вторых горячих блюд диетических	**Содержание**	**6/2**	
	Технология приготовления гарниров в соответствии с диетами. Технология приготовления блюд из мяса, птицы для диет № 1,2,5,7,9.	2	
	Технология приготовления рыбы для диет № 1,2,5,7,9.	1	
	Технология приготовления субпродуктов для диет № 1,2,5,7,9.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Приготовление гарниров, блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов	1	
	Органолептическая оценка блюд	1	
Тема 3.4	**Содержание**	**6/4**	

Технология приготовления гарниров, вторых блюд	Особенности приготовления и подачи гарниров для разновозрастных групп.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Приготовление гарниров из картофеля, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	Приготовление простых блюд из мяса, птицы и рыбы.	2	
Тема 3.5 Технология приготовления сладких блюд, напитков, мучных кулинарных изделий	**Содержание**	**8/2**	
	Особенности приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления мучных кулинарных изделий	2	
	Требования к качеству. Сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Приготовление мучных кулинарных изделий	1	
	Приготовления сладких блюд, напитков	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выполнение опорной схемы по теме с использованием учебной и справочной литературы. Выполнение обучающих тестовых заданий. Выполнение сообщений	**2**	
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего		**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;
-техническими средствами обучения: персональный компьютер, проектор;
- столы и стулья для преподавателя и студентов;
- доска классная;
- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания

1. 3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления холодной кулинарной продукции. Учебное пособие, ИЦ «Академия» 2022.

3. Здобнов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ «Кнорус» 2020- 544с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь (4-е изд., стер.) учеб. Пособие, «Издательский центр «Академия», 2022. - 160 с.

5. Климова М.В.; Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ИЦ «Славянский дом» 2019- 808с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.

9. Оробейко Е.С. - Организация обслуживания. рестораны и бары: Уч.пос. /Е.С-Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015-320с. (ПРОФИль)(п) 2020– 373 с.

10. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). Учебник, ИЦ «Академия» 2020– 432 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 128 с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 282 с

13. http://www.kulina.ru/

14.http://vector-radio.ru/kulinariya.html

15.http://fish-cookery.net/

16. http://basturma.nov.ru/

17. http://www.vlastvkusa.ru/

18. http://www.vypechka.ru/

19. http://www.osushi.ru/

20. http://www.det-diet.ru/

21. http://www.kuking.net/

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Решает вопросы по организации лечебного питания; -органолептическим методом оценивает качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; -проводит технологические расчеты; -использует традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения; -подбирает приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи; -придает пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы; 0безопасно пользует производственный инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; -выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; -выбирает температурный режим подачи и хранения диетических блюд; -оценивает качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявляет и эффективно	– распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему и выделять её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составляет план действия; определить необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на	Промежуточная аттестация в виде: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) -тестирования - итоговый контроль Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов

ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывает составленный план; -оценивает результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определяет задачи поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска; определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивает траектории профессионального и личностного развития; организовывает работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами; -излагает свои мысли на государственном языке; -оформляет документы; -описывает значимость своей профессии; -соблюдает нормы экологической безопасности	государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе – описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объяснить свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.16 Основы права защиты потребителя»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 93

1. Общая характеристика 94

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 94

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 94

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 96

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 96

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 9

3.1. Материально-техническое обеспечение 9

3.2. Учебно-методическое обеспечение 9

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 «Основы права защиты потребителя».

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.16 «Основы права защиты потребителя» - формирование системы знаний о правовом регулировании отношений по защите прав потребителей, основных тенденций развития движения в защиту прав потребителей; выработка навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

Дисциплина «ОП.16 «Основы права защиты потребителя» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**-п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять истчники финансирования	-основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

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, из них:	32	18
теоретические	18	2
практические	14	14
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**36**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание**	**8/2**	ОК 01-ОК 07, ОК09-ОК11
	1.История становления правового регулирования в области защиты прав потребителей.	2	
	2.Понятие «потребитель».	1	
	3.Покупательское поведение.	1	
	2.Стиль потребления.	1	
	5.Типы потребителей.	1	
	В том числе сомостоятельная работа	**2/2**	
	Подготовка доклада : «Потребитель и его права на обмен товара».	2	
Тема 1. Законодательство о защите прав потребителей.	**Содержание**	**12/8**	ОК 01 ОК-07, ОК09-ОК11
	1.Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Основные понятия и категории Закона РФ «О защите прав потребителей».	2/2	
	2.Основные права потребителей.	1	
	3.Источники информации для потребителей.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	1. Определение требований к информации об изготовителе, продавце, к информация на упаковке товара.	2	
	2.Определение порядка проведения экспертиз товаров и услуг.	2	
	3.Определение правовых последствий продажи товара ненадлежащего качества..	1	

	4.Определение прав потребителя на обмен товара надлежащего качества.	1	
Тема 2. Понятие государственной защиты прав потребителей.	**Содержание**	**14/8**	ОК-07,ОК 09-11
	1.Осуществление защиты прав потребителей органами местного самоуправления.	2	
	2.Правовое положение общественных объединений потребителей (ассоциации, союзов).	1	
	3.Защита интересов неопределенного круга потребителей.	1	
	4.Понятие судебной защиты прав потребителей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	1.Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг	2	
	2.Защита прав потребителей при продаже товаров»	2	
	3.Оформление претензий и исковых заявлений по нарушению прав потребителей.	2	
	4.Определение ответственности продавца за нарушения законодательства о защите прав потребителя	2	
Промежуточная аттестация Диф.зачет		**2**	
Всего		**36**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Селянин А.В. Защита прав потребителей: Учебное пособие для СПО. - ЗАО Юстицинформ, 2021г.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая, вторая) от 30 ноября 1994 г. с изменениями и дополнениями

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. с изменениями и дополнениями.

4. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями

5. Федеральный закон от 18 июля 1995 г. № 108-ФЗ «О рекламе» с изменениями и дополнениями.

6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.

7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

8. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ № 421 от 14.02. 2021 г); с изменениями и дополнениями

9. Технология розничной торговли: Учебное пособие для начального профессионального образования (под ред. Брагина Л.А.) Изд. 1-е/ 3-е,стереотип. - М.: Академия ,2021.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2021-288с. ISBN: 978-5-91131-624-2,978-5-394-00407-0 Электронные издания:

2. ИКТ Портал «интернет ресурсы»-ict.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: правовое регулирование отношений по защите прав потребителей, основные тенденции развития движения в защиту прав потребителей.	Обучающийся свободно владеет теоретическим материалом, без затруднений излагает его и использует на практике.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Диагностика (тестирование, контрольные работы*)* Помежуточная аттестация: Диф.зачет
Умения: применять навыки полученных знаний в практической деятельности.	Обучающийся ориентируется в общих вопросах защиты прав потребителя, грамотно применяет правовые знания в производственных ситуациях, грамотно защищает соблюдение прав потребителя в соответствии с действующим законодательством.	

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
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 «*Социально-экономических дисциплин*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП 04, ОП.10, ОП.11, ОП.12ц
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 2шт.	

Кабинет «*Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП.01
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Компьютер с программным обеспечением для студентов (ноутбук)	**ТС**	основное	-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 5 шт.	

Кабинет «*Товароведения продовольственных товаров*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП.02, ОП.15
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	-	

Кабинет «*Технологии кулинарного и кондитерского производства»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ПМ 01; ПМ 02; ПМ 03; ПМ 04; ПМ 05; ПМ 06; ОП 05; ОП 14.
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 4 шт.	

Кабинет «*Иностранного языка»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП.07
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное		

Кабинет «*Безопасности жизнедеятельности и охрана труда*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП.06, ОП.08
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Защитный костюм (ОЗК) (6)	**Оборудование**	специализированное	-	
5	Сейф оружейный	**Оборудование**	специализированное	-	
6	Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий (10)	**Оборудование**	специализированное	-	
7	Макеты гранат Ф-1	**Оборудование**	специализированное	-	
8	Гипотермический пакет (5)	**Оборудование**	специализированное	-	
9	Индивидуальный перевязочный пакет (2)	**Оборудование**	специализированное	-	
10	Бинт марлевый медицинский нестерильный (10)	**Оборудование**	специализированное	-	
11	Вата медицинская компрессная (5)	**Оборудование**	специализированное	-	
12	Косынка медицинская (перевязочная) (2)	**Оборудование**	специализированное	-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Повязка медицинская большая стерильная (2)	**Оборудование**	специализированное	-	
14	Повязка медицинская малая стерильная (2)	**Оборудование**	специализированное	-	
15	Булавка безопасная (10)	**Оборудование**	специализированное	-	
16	Жгут кровоостанавливающий эластичный (3)	**Оборудование**	специализированное	-	
17	Пипетка (3)	**Оборудование**	специализированное	-	
18	Массогабаритные модели оружия АК-74 (2)	**Оборудование**	специализированное	-	
19	Термометр электронный для измерения температуры тела (2)	**Оборудование**	специализированное	-	
20	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
21	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Плакаты обучающие-3 шт.	

Кабинет «*Технического оснащения и организации рабочего места»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	ОП.03, ОП.13
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное	-	
4	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
5	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное		

Лаборатория «*Учебная кухня ресторана*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	-	УП 01; УП 02; УП 03; УП 04.,УП 06
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	-	
3	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	-	
4	Шкаф жарочный	**Оборудование**	специализированное	HENDI H90	
5	Индукционная плита (3)	**Оборудование**	специализированное	AIRHOT IP3500, 3,5кВт	
6	Электрическая плита (2)	**Оборудование**	специализированное	Мечта 251Ч.	
7	Холодильник (2)	**Оборудование**	специализированное	АТЛАНТ	
8	Слайсер электрический (1)	**Оборудование**	специализированное	BORK	
9	Миксер планетарный	**Оборудование**	специализированное	GRC B5	
10	Весы электронные настольные	**Оборудование**	специализированное	ВТ-40С	
11	Тестомесильная машина	**Оборудование**	специализированное	KOCATEQ TR30 2V ECO	
12	Взбивальная машина	**Оборудование**	специализированное	МВ-35	
13	Столовые приборы	**Оборудование**	специализированное		
14	Посуда	**Оборудование**	специализированное		
15	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
16	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 4 шт	

Лаборатория «*Учебный кондитерский цех*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное		ПМ.05
2	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Доска меловая	**Оборудование**	основное		
4	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное		
5	Шкаф пекарный	**Оборудование**	специализированное	HENDI H90	
6	Индукционная плита (3)	**Оборудование**	специализированное	AIRHOT IP3500, 3,5кВт	
7	Электрическая плита (2)	**Оборудование**	специализированное	Мечта 251Ч	
8	Холодильник (2)	**Оборудование**	специализированное	АТЛАНТ	
9	Миксер планетарный	**Оборудование**	специализированное	GRC B5	
10	Весы электронные настольные (2)	**Оборудование**	специализированное	ВТ-40С	
11	Тестомесильная машина	**Оборудование**	специализированное	KOCATEQ TR30 2V ECO	
12	Взбивальная машина	**Оборудование**	специализированное	МВ-35	
13	Столовые приборы	**Оборудование**	специализированное		
14	Посуда	**Оборудование**	специализированное		
15	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
16	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 3 шт.	

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Щит баскетбольный	**Оборудование**	специализированное	Щиты из влагостойкой ламинированной фанеры	ОП.09
2	Ферма для щита баскетбольного	**Оборудование**	специализированное	Жесткая металлическая конструкция с комплектом крепежа	
3	Кольцо баскетбольное	**Оборудование**	специализированное	Кольцо из металлического прутка диаметром 16 – 20 мм.	
4	Сетка баскетбольная	**Оборудование**	специализированное	Сетка белого цвета. Диаметр сетки – от 2,6 до 5 мм.	
5	Стойка баскетбольная стационарная	**Оборудование**	специализированное	Цельносварная металлическая конструкция.	
6	Мячи баскетбольные (размер 6,7)	**Оборудование**	специализированное	баскетбольные мячи: размер 7 - мяч для игры юношей среднего и старшего школьного возраста весом 567—650 г. и длиной окружности 750—780 мм	
7	Стойка волейбольная универсальная (пара)	**Оборудование**	специализированное	Для волейбола, бадминтона и тенниса (пристенная, съемная, передвижная, на растяжках (со стаканом и крышкой).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Высота: 1,8-2,55 м от пола	
8	Сетка волейбольная с ограничительными лентами, тросом и шнурами	**Оборудование**	специализированное	Длина11 – 9500 мм; ширина 12– 1000 мм; размер ячей13ки – 100х100 мм, толщина нити – 1,5-4,0 мм, материал – хлопчатобумажные.	
9	Антенна с карманом для сетки (пара)	**Оборудование**	специализированное	Высота антенны - 180 см. Складная (из 2-х соединяющихся частей).	
10	Мяч волейбольный	**Оборудование**	специализированное	Клееные мячи из синтетических и натуральных материалов со следующими техническими параметрами: вес 260-280 грамм, длина окружности 65-67 см	
11	Вышка судейская	**Оборудование**	специализированное	Универсальная может использоваться для волейбола, большого тенниса, бадминтона	
12	Барьер легкоатлетический	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция, состоящая из основной стойки и перекладины, укрепленной на концах выдвижных стоек.	
13	Дорожка для разбега	**Оборудование**	специализированное	Длина 5-10 м, цвет – черный, материал – резина	
14	Зона приземления для прыжков в высоту	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				состоящая из нескольких матов (не менее 6 для прыжков в высоту и не менее 9 –для прыжков в длину), которые стянуты между собой шнуром и покрыты общим чехлом.	
15	Зона приземления для прыжков в длину	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция, состоящая из нескольких матов (не менее 6 для прыжков в высоту и не менее 9 –для прыжков в длину), которые стянуты между собой шнуром и покрыты общим чехлом.	
16	Планка для прыжков в высоту	**Оборудование**	специализированное	Длина - 200-400 см, материал - дерево, металл, синтетические материалы. Устанавливается на подвижные кронштейны, фиксируемые с помощью винтов на необходимой высоте, по краям защищена резиновыми наконечниками.	
17	Стартовая колодка легкоатлетическая (пара)	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для создания твердой опоры при отталкивании. Обеспечивает	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				одновременное усилие ног для начала бега и ускорение на первом шаге.	
18	Стойка для прыжков в высоту (пара)	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция, состоящая из двух опорных стоек, двух выдвижных стоек, соединенных крепежными винтами. На выдвижные стойки крепятся полки для планки	
19	Брусок для отталкивания для прыжков в длину	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для фиксации правильного положения опорной ноги во время прыжка в длину	
20	Линейка для прыжков в длину	**Оборудование**	специализированное	Конструкция на металлическом каркасе с двусторонними табличками. Устанавливается вдоль ямы с песком. Линейка с разметкой 5 - 9м (3 – 7 м на обороте).	
21	Диск легкоатлетический	**Оборудование**	специализированное	Изготовлен из пластика. Вес - от 0,3 до 2 кг	
	Метательный снаряд	**Оборудование**	специализированное	Мягкий пластиковый дынеобразный снаряд диаметром 9 см, длиной 16 см и с пластиковым опереньем (15 см), вес –	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				140 гр	
22	Мяч малый для метания	**Оборудование**	специализированное	Диаметр – 6-10 см, масса - 100-150 г, материал – резина.	
23	Эстафетная палочка	**Оборудование**	специализированное	Длина - 30 см, диаметр - 32-40 мм.	
24	Экран защитный (в комплекте с сетками и грузами)	**Оборудование**	специализированное	Конструкция из 8 стоек высотой 4,5 м, установленных в стаканы глубиной 0,5 м.	
25	Планка для прыжков в высоту	**Оборудование**	специализированное	Длина - 200-400 см, материал – дерево. Устанавливается на подвижные кронштейны, фиксируемые с помощью винтов на необходимой высоте, по краям защищена резиновыми наконечниками.	
26	Стартовая колодка легкоатлетическая (пара)	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для создания твердой опоры при отталкивании. Обеспечивает одновременное усилие ног для начала бега и ускорение на первом шаге.	
27	Стойка для прыжков в высоту (пара)	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция из двух опорных стоек, двух выдвижных стоек,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				соединенных крепежными винтами. На выдвижные стойки крепятся полки для планки.	
28	Брусок для отталкивания для прыжков в длину	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для фиксации правильного положения опорной ноги во время прыжка в длину.	
29	Лыжи (пара)	**Оборудование**	специализированное	Выбор зависит от предпочтения стиля лыжных гонок в образовательном учреждении (классический, свободный).	
30	Лыжные палки (пара)	**Оборудование**	специализированное	Длина лыжных палок зависит от типа лыж. Материал – комбинация из угле- и стекловолокна.	
31	Ботинки для лыж (пара)	**Оборудование**	специализированное	Ботинки выбираются в зависимости от стиля лыжных гонок	
32	Смазка для лыж	**Оборудование**	специализированное	Двух типов — для скольжения и для держания (чтобы лыжи не проскальзывали назад при отталкивании классическим стилем).	
33	Стол (складной)	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для быстрого монтажа	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				(демонтажа) при организации занятий по настольному теннису. Размер: 274х152х76 см. Размер в сложенном состоянии: 49х183х169 см. Механизм складывания с блокиратором двойного действия.	
34	Мини-стол (складной)	**Оборудование**	специализированное	Организации активного отдыха обучающихся, для проведения занятий и соревнований по настольному теннису. Длинна должна быть около 2,74 м, ширина – 1,52 м, высота – 76 см, оборудован колёсиками	
35	Ракетка для настольного тенниса	**Оборудование**	специализированное	Представляет собой спортивный инвентарь, используемый в настольном теннисе.	
36	Мяч для настольного тенниса	**Оборудование**	специализированное	Спортивный инвентарь, используемый в настольном теннисе. Диаметр мяча - 40 мм. Вес мяча (2,5 г)	
37	Сетка	**Оборудование**	специализированное	Материал – нейлон. Сетка делит стол на две равные половины и крепится крепежами на расстоянии 15,25 см от боковой линии	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				стола.	
38	Счётчик (по одному на каждый стол)	**Оборудование**	специализированное	Пластмассовое табло с кольцами увеличенного диаметра, которые облегчают переворачивание листов.	
39	Ворота для мини-футбола	**Оборудование**	специализированное	Размеры - 3.0х2.0х1,0 м. Ворота разборные, тыльные опоры изготовлены из высоко прочной стальной трубы с износоустойчивым покрытием	
40	Сетка для ворот мини-футбола	**Оборудование**	специализированное	Размер - 2,00х3,00х1,0 м безузловая	
41	Мяч мини-футбольный (размер 3 и 4)	**Оборудование**	специализированное	Окружность – 62-64 см, масса 390 – 430 г, Размер 3 – Размер 4 – Материал покрышки – искусственная кожа.	
42	Ворота	**Оборудование**	специализированное	Габаритные размеры 7,32х2,44х2,0 м, изготовлены из трубы диаметром 89 мм. Обязательное наличие капроновой сетки.	
43	Мяч футбольный (размер 5)	**Оборудование**	специализированное	Мяч № 5 - длина окружности– 68-71 см, масса – 400-450 г, предназначен для обучающихся старше 12 лет.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
44	Гантели массивные от 0,5 до 5 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
45	Гантели переменной массы от 1 до 5 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
46	Гантели переменной массы от 3 до 12 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
47	Гантели пластиковые засыпные 0,5 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
48	Гири спортивные 16 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
49	Гири спортивные 24 кг	**Оборудование**	специализированное	Для силовой подготовки (воспитания силовых качеств)	
50	Доска наклонная универсальная	**Оборудование**	специализированное	Жёсткая конструкция, состоящая из основания и металлического каркаса с крюками и мягкими упорами.	
51	Жилетки	**Оборудование**	специализированное	Размеры - в соответствии с возрастом обучающихся.	
52	Канат для лазанья	**Оборудование**	специализированное	Длина – 6,5м, диаметр – 40 мм, цвет – белый, материал изготовления – хлопчато-бумажная пряжа. Крепление - стальная петля.	
53	Канат для перетягивания	**Оборудование**	специализированное	Длина – 12 м, диаметр – 40 мм. Изготовлен из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				хлопчатобумажной пряжи с разметочной полосой посередине. На концах каната закреплены декоративные чехлы.	
54	Кирпич (основание для палок и обручей)	**Оборудование**	специализированное	Материал - высококачественный, ударопрочный, нетоксичный пластик	
55	Конус	**Оборудование**	специализированное	Широко используется для проведения эстафет. Высота – от 30 см и выше. Изготовлен из мягкого материала для предупреждения травм	
56	Коврик индивидуальный	**Оборудование**	специализированное	Размеры – 120х60см, 180х60см, 170х60 см и т.д., толщина – от 0,2 см.	
57	Коврик прыжковый крестообразный	**Оборудование**	специализированное	Синтетический коврик крестообразный 120х120 см, толщиной 1 см	
58	Мат спортивный	**Оборудование**	специализированное	Размер – 1,4х2х0,4 м, наполнение – поролон, плотность 19 кг/м^2. Чехол из плотной х/б ткани (тип – брезент)	
59	Мяч набивной (медицинбол) (1; 2; 3 кг)	**Оборудование**	специализированное	Диаметр 19,5 см. Поверхность (покрышка) из износостойкой резины.	
60	Мяч набивной (3; 4 кг)	**Оборудование**	специализированное	Набивной мяч кожаный. Диаметр мяча 3 кг - 30 см, диаметр мяча 4 кг – 40 см.	
61	Мяч гимнастический	**Оборудование**	специализированное	Диаметр - 10-15см, вес:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				300г, материал – мягкий пластик.	
62	Набор для подвижных игр (в сумке)	**Оборудование**	специализированное	Комплектация: комплект для хоккея с мячом – 3 комплекта, мини теннис – 2 комплекта, фрисби – 4 шт., кольцеброс – 2 комплекта, городки – 2 комплекта, кегли – 1 комплект, конус сигнальный малый – 10шт., конус со втулкой – 4шт., мяч пластизолевый d 13см – 4шт., мяч пластизолевый d 17см – 2шт., мяч поролоновый d 9см – 10шт., мяч поролоновый d 25см – 3шт, мишень «Дартс» –2 комплекта, палка гимнастическая пластмассовая 1,06м – 8 шт., скакалка резиновая – 6шт., «Удочка» - 1шт, жилетки двух цветов - 20шт, разметчик площадок - 1 комплект, сумка для инвентаря, описание игр (методическое пособие).	
63	Стенка гимнастическая	**Оборудование**	специализированное	Сборная деревянная конструкция различной комплектации (одно-, двух-, трёхсекционная, универсальный комплекс и пр.) с металлическими	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				уголками для крепления к стене и полу. Высота стенки – 2400 - 3200 мм, ширина (одной секции) – 800 мм, расстояние между осями перекладины – от 200 мм, диаметр перекладин – 35 мм.	
64	Палка гимнастическая	**Оборудование**	специализированное	Пластиковая, диаметром от 2 до 3 см, длиной от 50 до 120 см, разного цвета	
65	Перекладина универсальная	**Оборудование**	специализированное	Сборная металлическая конструкция, состоящая из стержня, двух стоек и четырёх растяжек.	
66	Перекладина навесная универсальная	**Оборудование**	специализированное	Жёсткая сварная конструкция из стальных труб. Длина – 1150 мм, высота – 445 мм, ширина – 455 мм, базовая длина –700 мм, масса – не более 10 кг, максимальная нагрузка на разгиб крюков – 150 кг.	
67	Скакалка гимнастическая	**Оборудование**	специализированное	Верёвочная или пластиковая длиной 180-260 см	
68	Скамья атлетическая прямая	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для развития различных групп мышц (спины, пресса, ног, рук и пр.), координации движений, баланса.Длина – 1,2-2,5 м.	
69	Скамья гимнастическая	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				развития различных групп мышц (спины, пресса, ног, рук и пр.), координации движений, баланса.Длина – 1,2-2,5 м.	
70	Скамья силовая универсальная	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для развития различных групп мышц (спины, пресса, ног, рук и пр.), координации движений, баланса. Длина – 1,2-2,5 м.	
71	Финишные стойки	**Оборудование**	специализированное	Пластиковые или деревянные палки на подставках, диаметр 3 см, высота 120 см, цвет – белый	
72	Силовые тренажеры	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для тренировки мышцы нижней части спины, ног, рук, пр.	
73	Тренажёр для развития прыгучести	**Оборудование**	специализированное	-	
74	Тренажёр «Т-Тяга»	**Оборудование**	специализированное	-	
75	Тренажёр для развития скоростно-силовых качеств	**Оборудование**	специализированное	-	
76	Устройство для развития стопы	**Оборудование**	специализированное	-	
77	Утяжелители (пояс, голень, бедро)	**Оборудование**	специализированное	Имеют различный вес. Изготавливаются из мягкого эластичного материала на липучках или застёжках.	
78	Шест для лазания	**Оборудование**	специализированное	Длина шеста – 5000 мм, диаметр - 50 мм. Изделие	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				состоит из соснового пиломатериала с металлическим сердечником внутри.	
79	Штанга тренировочная тяжёлоатлетическая с обрезанными дисками	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для развития силовых качеств.	
80	Эспандер	**Оборудование**	специализированное	Стандартная длина 1220 м (имеет механизм для изменения длины). Имеет несколько уровней сопротивления: лёгкий, средний, тяжёлый, экстра-тяжёлый.	
81	Компрессор для накачивания спортивных мячей	**Оборудование**	специализированное	Примерные размеры – 1130х540х450 мм, материал – металл.	
82	Контейнер для мячей (на колесиках)	**Оборудование**	специализированное	Примерные размеры – 1130х540х450 мм, материал – металл.	
83	Конус	**Оборудование**	специализированное	Высота – 30 см, 50 см (12 отверстий), цвета – в ассортименте.	
84	Манишки	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для проведения занятий соревнований по видам спорта в качестве отличий	
85	Насос универсальный для накачивания спортивных мячей с иглой	**Оборудование**	специализированное	-	
86	Стойка под гантели	**Оборудование**	специализированное	Ёмкость – 10-25 пар гантелей. Размеры, дизайн, цвет, материал – в ассортименте	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
87	Конструкция для крепления подвесного оборудования	**Оборудование**	специализированное	Максимальная нагрузка на точку подвеса от 100 до 300 кг. Общая максимальная нагрузка – до 600 кг. Крепление к стене (потолку) анкерными болтами для монолитного бетона.	
88	Фишки (цветные)	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для разметки игрового поля	
89	Гимнастический снаряд	**Оборудование**	специализированное	Представляет собой подвеску (4000х3500х1300 мм) с лестницей, трапецией, кольцами и шестом. Несущая конструкция состоит из металлических труб.	
90	Брусья гимнастические	**Оборудование**	специализированное	Параллельные стационарные (3000х440х2200 мм), изготовлены из металлических труб разного диаметра.	
91	Бревно	**Оборудование**	специализированное	Опорные стойки выполнены из металлической трубы круглого профиля. Бум изготовлен из бруса 10х20 см, пройденного соответствующую полную обработку для эксплуатации на открытом	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				воздухе.	
92	Скамья для пресса	**Оборудование**	специализированное	Представляет собой металлическую конструкцию на 3-х опорах. Лежак выполнен из фанеры толщиной (min 16 мм). Все металлические конструкции предварительно обработаны и покрыты полиэфирными порошковыми красками в камере.	
93	Скамья для пресса наклонная	**Оборудование**	специализированное	Представляет собой несущую конструкцию на 3-х опорах. Лежак выполнен из фанеры толщиной (min 16 мм). Все металлические конструкции предварительно обработаны и покрыты полиэфирными порошковыми красками в камере.	
94	Скамья "конь"	**Оборудование**	специализированное	Размер 2,2х0,6х0,7 м. Несущие стойки выполнены из металлической трубы и соединены между собой по длине металлическим профилем. Ручки изготовлены из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				металлической трубы круглого сечения. Сидение выполнено из сухой строганной доски и закреплено на металлическом уголке. Все металлические конструкции предварительно обработаны и покрыты полиэфирными порошковыми красками в камере.	
95	Тренажер для мышц спины	**Оборудование**	специализированное	Габаритные размеры 1,1х0,6х0,75 м. Основание тренажёра, его каркас, упоры для рук изготовлены из металлических труб разного диаметра. Упоры снабжены прорезиненными ручками. Каркас упора для спины изготовлен в виде рамки из металлического профиля. Упор для ног изготовлен из рифленого металлического листа (min 3 мм). Упор для спины изготовлен из фанеры и закреплен мебельными болтами.	
96	Перекладина разновысокая	**Оборудование**	специализированное	Ширина одной секции – 800 мм, расстояние между осями перекладины min	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				200 мм. Несущая конструкция выполнена из круглых металлических труб. В местах обрезки труб - пластмассовые заглушки. Перекладины изготовлены также из металлических труб круглого сечения меньшего диаметра.	
97	Стенка гимнастическая	**Оборудование**	специализированное	Сборная конструкция различной комплектации (одно-, двух-, трёхсекционная и пр.), выполненную из металлических труб разного диаметра. Высота стенки – max 3300 мм, ширина (одной секции) – 800 мм, расстояние между осями перекладины – min 200 мм.	
98	Оборудование для полосы препятствий (комплекс «Полоса препятствий»)	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для общефизической подготовки и обучения основам военной подготовки. Набор препятствий: «Лабиринт», «Забор с наклонной доской», «Разрушенный мост», «Разрушенная лестница», «Стенка с двумя проломами» и пр.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
99	Весы напольные электронные (до 150 кг)	**Оборудование**	специализированное	Активация – нажатием, антикоррозийное покрытие, батарейки в комплекте, дизайн, размер – в ассортименте.	
100	Манометр (прибор)	**Оборудование**	специализированное	Имеет не менее четырёх типов измерений, клапан для спуска лишнего воздуха, две иглы и батарейка в комплекте. Размеры, дизайн – в ассортименте.	
101	Определитель высоты прыжка	**Оборудование**	специализированное	Складывающийся настенный металлический кронштейн с упруго-соединенными пластмассовыми пластинами, установленными на различной высоте (шаг – 5см). Длина 100 см.	
102	Рулетка металлическая (50 м)	**Оборудование**	специализированное	Цена деления – 1 мм, класс точности – 2. Измерительная лента защищена полимерным покрытием, стойким к абразивному воздействию.	
103	Секундомер (двухстрелочный или электронный)	**Оборудование**	специализированное	набор функций: - секундомер (деление 1/100 секунды, предел измерения 9 ч 59 мин 59 сек, 100 ячеек памяти для	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				значений времени, показ лучшего, худшего, среднего времени); - таймер сдвоенный для тренировок (второй таймер запускается за первым, счетчик повторений срабатывания таймеров); - метроном частотой от 10 до 320 сигн./мин (счетчик сигналов); - часы (12/24 формат отображения, дата, текущее время, будильник, календарь); - подсветка дисплея; - водостойкий корпус, литиевая батарейка CR2032 (в комплекте).	
104	Перекидное табло	**Оборудование**	специализированное	Диапазон показаний от 1 до 99. Имеет два окна для показа результатов. Материал - пластик	
105	Компьютер с программным обеспечением для преподавателя (ноутбук)	**Оборудование**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
106	Стол переносной раскладной с комплектом раскладных стульев (для судейской коллегии)	**Оборудование**		Предназначен для судейской коллегии.	
107	Флаги судейские	**Оборудование**		Флаги текстильные красного, белого и жёлтого цветов 20х40 см	
108	Стартовый пистолет и холостые патроны	**Оборудование**		Предназначен для произведения холостого выстрела, означающего	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				старт спортивных или других состязаний, где это предусмотрено правилами. Применяются специально изготовленные модели, которые невозможно использовать в качестве боевого оружия.	
109	Громкоговоритель рупорный «PRO-25»	**Оборудование**		Профессиональный мегафон, который позволяет вести речевое сообщение на расстоянии до 900 м и оборудован функцией «Сирена».	
110	Аптечка медицинская настенная	**Оборудование**		Размещается на стене в металлическом навесном шкафчике с порошковой окраской, запираемом на ключ (размеры шкафчика - 300 х 380х 160 мм).	
111	Комплекс учебно-методических материалов	**УМК**	основное	Стенды – 5шт.	

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

Читальный зал, библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы (4)	**Мебель**	основное	-	ООД.00, СГ.00, П.00
2	Стулья (10)	**Мебель**	основное	-	
3	Стеллажи (30)	**Мебель**	специализированное	-	
4	Выставочные стенды (8)	**Мебель**	специализированное	-	
5	Каталожные шкафы (2)	**Мебель**	специализированное	-	
6	Кафедра выдачи литературы	**Мебель**	специализированное	-	
7	Приборы освещения (18)	**Оборудование**	основное	-	
8	Система очистки воздуха	**Оборудование**	основное	АРМЕД	
9	Компьютер с программным обеспечением (ноутбук) (2)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	
10	Принтер	**ТС**	основное	PANTUM P 2518	
11	Электронная библиотека	**УМК**	основное	BOOR.ru	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Секционные кресла (224)	**Мебель**	специализированное	-	-
2	Занавес для сцены	**Оборудование**	специализированное	-	-
3	Освещение сцены актового зала	**Оборудование**	специализированное	-	-
4	Аккустические колонки (2)	**ТС**	специализированное	-	-
5	Активная двухголосовая система аккустическая система (1)	**ТС**	специализированное	-	-
6	Гитара бас Salmo (1)	**ТС**	специализированное	-	-
7	Двухполосная аккустическая система (2)	**ТС**	специализированное	Delta 4215	-

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Держатель микрофона (2)	**ТС**	специализированное	-	-
9	Кабель джек-джек (10м*2)	**ТС**	специализированное	-	-
10	Кабель джек-джек (3м*2)	**ТС**	специализированное	-	-
11	Кабель джек-стерео (1)	**ТС**	специализированное	-	-
12	Клавиатура музыкальная (1)	**ТС**	специализированное	-	-
13	Микрофон (2)	**ТС**	специализированное	-	-
14	Микшер	**ТС**	специализированное	BEHRINGER-120FX 4мик.	-
15	Музыкальный центр LD (1)	**ТС**	специализированное	-	-
16	Мультимедиапроектор	**ТС**	специализированное	Rombica Native resolution: 1280*720	-
17	Пульт микшерный (2)	**ТС**	специализированное	-	-
18	Радиосистема с 2 микрофонами	**ТС**	специализированное	-	-
19	Стойка микрофонная «Журавль» (2)	**ТС**	специализированное	-	-
20	Стойка под колонки (2)	**ТС**	специализированное	-	-
21	Ударная установка (1)	**ТС**	специализированное	-	-
22	Усилитель мощности (1)	**ТС**	специализированное	-	-
23	Компьютер с программным обеспечением (ноутбук)	**ТС**	основное	Intel Core i6-1125G4 8 ГБ АЗУ	-

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	ОС Windows	16	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, ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14* Рисование и лепка, ОП.15* Диетическое питание, ОП.16* Основы права защиты потребителей, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 и напитков, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

			изделий, МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания
2	МойОфис	16	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, ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14* Рисование и лепка, ОП.15* Диетическое питание, ОП.16* Основы права защиты потребителей, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 и напитков, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания
3	OpenOffice	16	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, ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14* Рисование и лепка, ОП.15* Диетическое питание, ОП.16* Основы права защиты потребителей, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 и напитков, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания
8	Mozilla Firefox	16	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, ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц

			Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14* Рисование и лепка, ОП.15* Диетическое питание, ОП.16* Основы права защиты потребителей, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 и напитков, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания
9	Яндекс Браузер	16	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, ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13* Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14* Рисование и лепка, ОП.15* Диетическое питание, ОП.16* Основы права защиты потребителей, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

			полуфабрикатов, МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 и напитков, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания
10	Электронная библиотека	2	BOOR.ru

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Основные положения ……3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации ……3
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации ……7
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации ……..7
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся ……..11
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации ……...12
Приложение……..14

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 15.01.05 Сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки)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, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569; Распоряжением Минпросвещения РФ от 01.04.2019 N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»; Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"; Едиными оценочными материалами для демонстрационного экзамена базового и профильного уровня, разработанных «Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»» (далее – Оператор демонстрационного экзамена); Уставом ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» (далее – Колледж); Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», утвержденное Приказом директора № 196 от 01.09.2023; Рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (год начала подготовки – 2024) и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа ГИА утверждается колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

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.

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.02 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. 03 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 04. 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 05. 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 (при наличии)	
ВД 06. Приготовление блюд детского питания	ПМ.06 Приготовление блюд детского питания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

направленности Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом - частично механизированная сварка (наплавка) плавлением

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД .01 Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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 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.
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.
	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.
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, закусок в соответствии с 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 ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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.
	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.
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.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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.
ВД 06.Приготовление блюд детского питания	ПК 6.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд детского питания разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление блюд детского питания разнообразного ассортимента

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяется ФГОС СПО.

Сроки проведения демонстрационного экзамена в соответствии с учебным планом образовательной организации:

- с 13.06.2028 по 27.06.2028 года – подготовка и выполнение задания демонстрационного экзамена.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе среднего профессионального образования.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен 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.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится на площадке ТОГБПОУ " Колледж торговли, общественного питания и сервиса", аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основании договора о сетевом взаимодействии и представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания

первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протокол распределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	**4:30:00**

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии Агентства, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об

образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

Распределение значений максимальных баллов зависит от уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 3

Уровень ДЭ	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50
ДЭ ПУ		80 из 80
ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

В целях создания объективной системы перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную (пятибалльную оценку), опираясь на предложения методики перевода результатов ДЭ в экзаменационную (пятибалльную оценку) согласно приложения к письму от 26.12.2017 года №ПО2062/2017, №1.5WSR2062/2017, использован дифференцированный подход.

Методика перевода баллов ДЭ в экзаменационную оценку

Таблица № 4

Оценка (пятибальная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (стобальная) шкала)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

Пороги баллов для перевода в оценки

Таблица № 5

Максимальный возможный балл	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
80	0,00-15,99	16,00-31,99	32,00-55,99	56,00-80,00

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).

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию образовательной организации.

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.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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 государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. 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 образовательной организации.

Приложение:

1. План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Согласовано на заседании
ПЦК кластера «Агропромышленный комплекс»
Протокол № ___ от «__» _____2028г.
Председатель ПЦК _____/ И.Н.Почечуева

Приложение 1
к Программе государственной
итоговой аттестации выпускников

Ежегодный план мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№ п\п	Дата	Содержание	Ответственность
Обязательная составляющая			
1	В течение года	Подготовка экспертов для проведения ГИА с использованием механизма ДЭ	Колледж, ключевой работодатель (КР)
Этапы подготовки и проведения ДЭ			
1. Подготовительный			
2	Сентябрь	Формирование рабочей группы. Назначение координатора ДЭ. Разработка и утверждение ежегодного плана мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена	Колледж, КР
3	До 1 ноября	Выбор комплекта оценочной документации и утверждение программы ГИА	Колледж, КР
4	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Ознакомление обучающихся с программой Государственной итоговой аттестации	Колледж
5	До 1 декабря	Направление заявки в электронном виде в адрес регионального оператора с указанием профессий/специальностей, по которым проводится ДЭ, уровня ДЭ, планируемого количества выпускников и наименования организаций, в которых проводится демонстрационный экзамен	Колледж
6	Не позднее 20 декабря	Утверждение состава ГЭК распорядительным актом образовательной организации	Колледж
7	Не позднее чем за 21 календарный день до	Формирование экспертных групп. Назначение главного эксперта приказом образовательной организации из числа	Колледж

	проведения ДЭ	экспертов, включенных в состав ГЭК после согласования кандидатуры региональным оператором. Назначение технического эксперта (не участвует в оценке ДЭ), отвечающего за подготовку оборудования и его работу во время ДЭ.	
9	За 2 месяца до начала демонстрационного экзамена	Формирование плана мероприятий по подготовке к проведению демонстрационного экзамена, в том числе приказ об утверждении графика проведения демонстрационных экзаменов на конкретной площадке, расписание демонстрационного экзамена с указанием времени проведения по экзаменуемым группам	Колледж
10	Не менее чем за 1 месяц до проведения ДЭ.	Размещение на официальном сайте информации о дате и месте проведения демонстрационного экзамена	Колледж
11	Не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена	Подготовка и утверждение совместно с региональным оператором плана проведения демонстрационного экзамена	Колледж
12	Не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты начала демонстрационного экзамена	Размещение на официальном сайте документов в рамках подготовки проведения ДЭ.	Колледж
13	До 1 декабря	Предварительное распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности ЦПДЭ, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения заданий по выбранному КОД	Колледж
14	Не позднее, чем за 2 (два) месяца до планируемой даты проведения ГИА в форме ДЭ	Направление в адрес соответствующего ЦПДЭ списков выпускников, сдающих демонстрационный экзамен.	Колледж
15	Не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.	Регистрация участников экзамена. Создание/актуализация и подтверждение всех личных профилей выпускников на соответствующей цифровой платформе федерального оператора	Колледж

2. Подготовка работы ЦПДЭ			
16	Не позднее 3-х месяцев до проведения ДЭ	Определение места (площадки) проведения ДЭ. Формирование перечня оборудования и оснащения площадки, в соответствии с КОД.	КР, колледж
17	Не менее чем за 1 месяц до проведения ДЭ.	Аккредитация ЦПДЭ	Колледж
18	Не позднее 2-х дней до начала проведения ДЭ	Определение регламента на площадке (начало, перерывы, включая технические, и т.д.)	КР, колледж
19	Не позднее 2-х дней до начала проведения ДЭ	Подготовка площадки, установка оборудования и проверка его работоспособности	КР, колледж
20	За один день до проведения ДЭ	Проверка главным экспертом площадки проведения ДЭ на предмет готовности к проведению ДЭ, составление «Акта о готовности»	Главный эксперт
21	За один день до начала ДЭ	Проведение аудита готовности площадки	Главный эксперт
3. Проведение ДЭ			
22	Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена (в подготовительный день)	Распределение рабочих мест и проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена. Доведение до сведения обучающихся регламента проведения ДЭ.	Колледж, КР, главный эксперт, технический эксперт
23	В день экзамена	Проведение процедуры ДЭ в соответствии с утвержденным регламентом	КР, колледж
24	В день проведения ДЭ	Проведение процедуры оценивания в соответствии с утвержденными критериями оценивания, определенными в КОД.	Экспертная группа
25	В день проведения ДЭ	Оформление ведомостей, протоколов	Главный эксперт, экспертная группа
26	По согласованию	Итоговое заседание ГЭК. Перевод итоговых баллов ДЭ в оценки	Члены ГЭК

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 4
1.2. Направления воспитания 5
1.3. Целевые ориентиры воспитания 5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО 11
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 14
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 25
3.1. Кадровое обеспечение 25
3.2. Нормативно-методическое обеспечение 27
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 29
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 30
3.5. Анализ воспитательного процесса 31
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы 40

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины; выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания образовательной организации ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», реализующей программы СПО, (далее рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатана и утверждена с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее —- ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального,

межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и

самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уваровского округа Тамбовской области

- принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
- управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)
– 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
- оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
- готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
- гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
- ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы,

мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
- содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации
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
- самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», реализующей программы СПО

ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» – единственная профессиональная образовательная организация в городе, реализующая программы профессионального обучения. Среднегодовой контингент обучающихся очного и заочного обучения составляет около 700 человек по специальностям и профессиям СПО.

Студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей– 44 человека; из многодетных семей– 43 человека; из неполных семей – 195 человек; из малообеспеченных семей – 215 человек, инвалидов-10 чел.; обучающихся, состоящих на учете в ПДН – 5 человек. В последнее время наблюдается стабильность в численности студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, идет увеличение количества категории неполных семей, количество студентов из многодетных семей также планомерно растет. На основе этих данных оформляется социальный паспорт колледжа и выстраивается воспитательная профилактическая работа педагогическим коллективом с обучающимися образовательного учреждения.

ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» привлекает абитуриентов не только из Тамбовской, но и Саратовской, Воронежской областей. Одним из показателей эффективности качества реализации ФГОС является востребованность и трудоустройство

выпускников колледжа. Колледж готовит кадры для предприятий АПК и общественного питания Уваровского, Мучкапского, Инжавинского и других районов и Тамбовской области в целом. Экономика данных районов основана на производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, оказании услуг населению. Для проведения практического обучения студентов колледжа используются базы ряда предприятий и организаций различных форм собственности, находящиеся на территории города Уварово и близлежащих районов, с которыми колледж заключил договоры на проведение производственных практик. Установлены прочные деловые связи с предприятиями ООО «Гранит-М», ООО «ЖЭК Уварово», ЗАО «Уваровский сахарный завод», ООО «Строитель-К», ЗАО «Уваровская Нива», ООО «Анна», ООО «Мучкап-Нива», Администрация г. Уварово и Уваровского района, ПФР. Данные предприятия и организации являются нашими социальными партнерами. Организованное взаимодействие между колледжем и работодателями позволяет выпускать специалистов, способных эффективно работать на производстве, повышая рентабельность предприятия и развивая экономику. Уваровский политехнический колледж играет важную роль в социально-экономическом развитии региона и муниципалитета и готовит высококвалифицированных специалистов. Налажено тесное сотрудничество с социальными партнерами, родителями с целью достижения баланса между личностными, государственными и общественными интересами в процессе воспитания обучающихся.

Анализ трудоустройства выпускников колледжа показал, что за последние три года 65% выпускников работают в регионе по полученным специальностям. Налажено тесное взаимодействие с предприятиями, работодателями. Проходя производственную практику на предприятиях города, студенты имеют возможность трудоустроиться в данные организации.

Для консолидации деятельности по профилактике правонарушений и преступлений организовано взаимодействие с сотрудниками подразделений ПДН, КДН, органов опеки и попечительства, военного комиссариата, учреждений здравоохранения города Уварово, центра занятости населения, центра социальной защиты.

Сегодня во главу ценностей развития в Российской Федерации ставится не только общее благосостояние общества и уровень жизни, но и задачи по воспитанию здорового поколения, патриота своей страны.

В колледже созданы оптимальные условия для самореализации, социальной активности и развития лидерских качеств обучающихся в процессе их участия в работе общественных объединений, таких как: волонтерский отряд «Надежда», военно-патриотические объединение «Невидимый фронт», юнармейский отряд «Патриот»;

музейная комната; творческие коллективы: танцевальный, «Магия творчества»; спортивные секции.

Неотъемлемой частью профессионально-ориентирующего направления воспитательной работы является организация проведения профессиональных проб, которые осуществляются непосредственно в мастерских и лабораториях колледжа, ежегодное участие студентов в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» Тамбовской области, в олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях, тем самым студенты демонстрируют интерес к будущей профессии, личностное развитие, межличностное деловое общение, готовность к общению и взаимодействию с людьми разного статуса, этнической и религиозной принадлежности. Студенты являются получателями именных стипендий, участвуют в областных научно-технических чтениях «Техническое творчество: опыт, проблемы, перспективы», выставках работ технического творчества.

На протяжении многих лет в колледже сохраняется положительная динамика увлечения спортом и устойчивая тенденция к пониманию обучающимися важности здорового образа жизни через работу спортивных секций. Студенты принимают участие в областных и городских спортивных соревнованиях, спартакиадах, занимая призовые места в личном и командном зачете по различным видам спорта, демонстрируя навыки здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.

Осознавая важность и актуальность решения экологических проблем, обучающиеся колледжа участвуют в экологических акциях: «За город чистый и красивый», «Чистый берег», демонстрируя экологическую культуру, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира, разумное природопользование, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии. Данные акции проходили в рамках национального проекта "Экология". Работая в трудовых бригадах в летний период, студенты осуществляют большую работу по благоустройству прилегающих к колледжу территорий и созданию комфортной среды.

Самоуправление в колледже представлено студенческим советом, старостатом, волонтерским отрядом «Надежда», патриотическим объединением «Невидимый фронт», юнармейским отрядом «Патриот». У студентов формируется гражданская позиция, готовность к работе на благо Отечества.

Студенты являются активными субъектами воспитательной деятельности, участниками деловых игр, тренингов, акций, творческих конкурсов и фестивалей, круглых столов, совещаний молодежных организаций по вопросам реализации молодежной

политики и развития студенческого самоуправления. Студенческий совет колледжа успешно и плодотворно сотрудничает с отделом молодежной политики г. Уварово.

Волонтерский отряд студентов «Надежда» на сегодняшний момент является одним из самых деятельных структурных подразделений колледжа. Волонтеры «Надежды» ведут просветительскую деятельность среди студентов, оказывают помощь ветеранам, принимают участие в фестивале волонтерских отрядов «Твоя цель – твой успех». Волонтеры выступают инициаторами проведения многочисленных акций и мероприятий не только на базе колледжа, но и активно участвуют в городских и всероссийских акциях. Перспективной задачей является вовлечение в волонтерское движение новых членов из числа обучающихся колледжа. Общая динамика численности волонтерского отряда с каждым годом увеличивается, а результативность всё выше, что показывает высокую эффективность данной работы. Волонтеры активно участвуют в акциях: «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Письмо Победы». Ребята проявляют высокопрофессиональную трудовую активность.

Большое значение имеет организация внеурочной деятельности среди студентов колледжа. Наличие общежития для иногородних студентов расширяет возможности внеурочной деятельности. В течение учебного года студенты принимают участие в спортивных мероприятиях «Готов служить Отчизне», областной молодежной акции «Колледж – территория без наркотиков» и молодежной добровольческой акции «Антитабачный десант», всероссийском «Уроке трудовой доблести», ежегодной всероссийской акции в поддержку людей с аутизмом «Зажги синим», региональной акции «Белая ленточка» (символ толерантности), региональном фестивале «Казачий разгуляй», всероссийской акции «Добрая суббота», в интеллектуальной игре «Избир-Квиз».Увеличивается количество студентов, вовлеченных в досуговые формы деятельности.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- 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;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, на предприятия и др.);
- установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения с преподавателями/мастерами и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дидактической игры, где полученные на уроке знания обыгрываются в ситуационных задачах; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися, развивающих критическое мышление;
- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу колледжа, установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы;
- создание условий взаимодействия мотивированных и эрудированных обучающихся с неуспевающими, с обучающимися с особыми образовательными потребностями, дающего социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.
– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии/специальности;
– включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов

выбранной профессии/специальности;
– организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии/специальности;
– организация практических занятий по работе с современными оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма *профессии/специальности*, в том числе с применением программных продуктов*;*

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

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
- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором группы;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
- 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;
- работа с обучающимися, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.
- инициирование и поддержка кураторами групп участия обучающихся в общих мероприятиях колледжа, оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;

- индивидуальная работа с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои профессиональные, академические, творческие, спортивные, личностные достижения;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- создание и организация работы родительского комитета, участвующего в решении вопросов воспитания и обучения, привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе, колледже

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии
- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);
- формирование открытого и эффективного сообщества вокруг колледжа, способного на комплексную поддержку ее деятельности, в котором выстроены доверительные и партнерские отношения;
- создание канала эффективного обмена личностным, жизненным и профессиональным опытом для каждого субъекта образовательной и профессиональной деятельности;

- раскрытие личностного, творческого, профессионального потенциала, каждого обучающегося, поддержка формирования и реализаций индивидуальной образовательной траектории;
- подготовка обучающегося к самостоятельной, осознанной и социально-продуктивной деятельности в современном мире, отличительными особенностями которого является нестабильность, неопределенность, изменчивость, сложность, информационная насыщенность

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии
-проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных

отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение

к профессии;
размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией
- размещение карт России, региона, города с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл второго этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности;
- организация конкурса стенгазет, видеороликов, фотоконкурсы к календарным праздникам с последующей выставкой творческих работы обучающихся на официальной странице колледжа в социальной сети «ВКонтакте» и официальном сайте колледжа;
- благоустройство и поддержание эстетического вида всех помещений в колледже, благоустройства и озеленения прилегающей территории;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии
- организацию взаимодействия между родителями (законными представителями) обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации обучающихся;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности;
- родительские группы в сервисах для мгновенного обмена сообщениями с участием педагогов, в которых происходит информирование родителей, обсуждаются интересующие их вопросы, согласуется совместная деятельность, наличие на официальной странице колледжа в социальной сети «ВКонтакте» и сайте форм для обращений;

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся колледжа предусматривает:

- организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (Студенческий совет, старостат);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжа, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.
- формирование и обучение студенческих активов учебных групп;
- участие членов Студенческого совета при согласовании нормативно–правовых локальных актов, устанавливающих правопорядок и нормы поведения среди обучающихся в колледже.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- реализацию элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии
- организацию мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
- поддержку инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии
- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые колледже и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); - сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся с деструктивным поведением;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимся групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением органов системы профилактики;
- организация профилактической работы по предупреждению суицидальных действий среди обучающихся, развитие стрессоустойчивости, сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся оптимизация психологического климата образовательной среды

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

организацию взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии, презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительски х, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, города, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т.д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии
проведение практико-ориентированных мероприятий

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/ предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;
- проведение в колледже мастер-классов, проф.проб для учащихся общеобразовательных организаций

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской деятельности в колледже предусматривает:

- координация волонтерской деятельности в колледже;
- поддержка волонтерской деятельности обучающихся;
- содействие в решении воспитательных и образовательных задач;
- продвижение и популяризация волонтерских ценностей в колледже;
- определение направлений деятельности волонтеров;
- организация и проведение социально-значимых мероприятий в колледже, а также на городском, региональном, всероссийском уровнях;
- подготовка волонтеров для участия в социально значимых проектах городского, регионального, всероссийского уровнях;
- обеспечение взаимодействия с другими волонтерскими организациями с целью обмена опытом и последующего внедрения инновационных форм и методов работы;
- участие в формировании единого информационного пространства и механизмов эффективного донесения информации до обучающихся;
- участие в формировании среды, способствующей максимально эффективной самореализации личности студента, поддержанию нравственных, культурных традиций и патриотизма;
- участие в формировании бережного отношения обучающихся к историко-культурному наследию страны;
- участие в формировании бережного отношения обучающихся к окружающей среде и экологии;
- содействие в решении образовательных задач, организации досуга обучающихся, пропаганде здорового образа жизни;
- содействие реализации молодежных инициатив.

Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб»

Реализация воспитательного потенциала студенческого спортивного клуба в колледже предусматривает:

- объединение обучающихся и работников колледжа на основе общности интересов к различным видам спорта, формирование командного духа;

- пропаганда здорового образа жизни, укрепление здоровья обучающихся и работников, повышение их работоспособности, повышение спортивного мастерства членов ССК;
- совершенствование условий для развития массовых и индивидуальных форм физкультурно-оздоровительной и спортивной работы в колледже;
- организация физкультурно-оздоровительных и спортивных мероприятий;
- организация иных мероприятий, способствующих вовлечению обучающихся в систематические занятия физической культурой, спортом;
- воспитание у обучающихся колледжа устойчивого интереса к систематическим занятиям физической культурой, спортом, к здоровому образу жизни.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Директор колледжа	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации. Организует контроль за реализацией программы воспитания
Заместитель директора по УВР	Координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания. Организует и контролирует работу кураторов групп. Контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся
Советник директора по воспитательной работе и взаимодействия с ДОО	Осуществляет мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой. Организует обучающихся во внеучебное время, организует работу Студенческого Совета, Старостата. Осуществляет информационно-просветительскую функцию: освещение мероприятий Вконтакте; рассылка информационных писем; подготовка наградных материалов и т.д.
Кураторы групп	Осуществляют воспитательную деятельность с обучающимися группы в соответствии с Положением о классном руководстве
Преподаватели/ мастера п/о	Реализуют воспитательную составляющую на учебной практике: участвуют в проведении Декады профессий, организуют экскурсии на предприятия социальных партнеров, встречи обучающихся с заслуженными работниками, ветеранами труда и т.д.
Педагог-психолог	Психолого-социальное сопровождение воспитательного процесса.
Социальный педагог	Педагогическое сопровождение обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-

	инвалидов, обучающихся «группы риска»
Преподаватель и организатор ОБЖ	Организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения
Руководитель физического воспитания	Организует спортивные мероприятия, участие обучающихся в сдаче нормативов ГТО, в городских спортивных мероприятиях
Руководитель спортивного студенческого клуба	Организует работу спортивного клуба.
Руководитель волонтёрского отряда	Организует работу волонтёрского отряда. Привлекает обучающихся и преподавателей к участию в региональных проектах, городских, внутриколледжных и иных мероприятиях, акциях и т.д.
Библиотекарь	Осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, библиотечные уроки, конкурсы.

Инфраструктура и кадровый потенциал

Показатели	Количество
Структурные подразделения	
Социально - психологическая служба	1
Методическая служба	1
Студенческий спортивный клуб	1
Педагогический коллектив, связанный с реализацией направлений воспитательной деятельности	
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по УР, заместитель директора по УПР	3
Советник директора по воспитанию	1
Педагог-психолог	1
Педагог дополнительного образования	1
Руководитель кружка (центра, клуба, секции)	8
Библиотекарь	1
Педагог-организатор ОБЖ	1
Куратор группы	26

Реализация программы воспитания 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. Колледж привлекает организации/предприятия

профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности:

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 ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», 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 и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

Колледжа имеет свой официальный сайт по электронному адресу: https://uvarovohk.68edu.ru/. На сайте размещена актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях колледжа.

Функции по вопросам воспитательной деятельности отражены в должностных инструкциях педагогических работников, участвующих в реализации рабочей программы воспитания, а именно:

- советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с детскими общественными организациями,
- преподаватель,
- мастер производственного обучения,
- педагог-психолог,
- социальный педагог,
- руководитель физического воспитания,
- библиотекарь
- представители администрации, ответственные за реализацию программы воспитания.

ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» проводит активную деятельность по развитию социального партнерства с предприятиями и организациями Тамбовской области.

Основные цели взаимодействия ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» и работодателей:

- получение гражданами образования, отвечающего потребностям личности в профессиональном росте и самоопределении, общества в эффективной профессиональной деятельности граждан и экономики Тамбовской области в стабильном развитии;

- подготовка квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к современному уровню квалификации, передовыми технологиями и прогнозами развития отраслей экономики Тамбовской области;

- обеспечение квалифицированными кадрами организаций, осуществляющих свою деятельность на территории Тамбовской области;

- трудовое воспитание обучающихся, сохранение и приумножение нравственных и культурных ценностей общества;

- обеспечение социальной поддержки обучающихся и выпускников колледжа;

- профессиональная ориентация молодежи на получение рабочих профессий и технических специальностей, востребованных на рынке труда;

- повышение конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда;

- формирование системы контроля качества подготовки рабочих кадров и специалистов, соответствующих требованиям рынка труда, и сертификации профессиональных квалификаций.

Основные направления социального партнерства ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»:

- разработка и корректировка учебных планов, рабочих программ практик, вариативность образовательных программ;

- определение процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студентов, формы отчетности и оценочный материал прохождения практики;

- участие работодателей в разработке образовательных программ в соответствии с ФГОС;

- планирование и реализация практики;

- организация стажировок педагогических работников и мастеров производственного обучения на предприятиях;

- профориентационная работа и работа по поднятию престижа рабочих профессий;

- совместное участие в работе круглых столов, научно-практических конференций, ярмарки вакансий;

- участие представителей предприятий в проведении государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа в качестве председателей аттестационных комиссий;

- повышение квалификации и переподготовка специалистов по заказам предприятий;

- совместная оценка профессиональных компетенций выпускников в рамках экзаменов квалификационных;

- трудоустройство выпускников.

В рамках организации производственной практики заключены договоры с предприятиями -партнерами Тамбовской области.

Взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности построено на основании порядка межведомственного взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по организации социального сопровождения семей с детьми, находящихся в трудной жизненной ситуации на территории муниципального образования.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

-беспрепятственный доступ до учебного корпуса: на пути следования к объекту имеются тротуары, приспособленные для лиц с ОВЗ. Покрытие прилегающей территории асфальтировано. Имеется стоянка для автомобилей с местами для инвалидов. Прилегающая территория достаточно освещена. Центральный вход в здание соответствует нормам доступности лицам с ОВЗ, имеется пандус;

-при входе в здание установлена кнопка вызова специалиста для сопровождения ЛОВЗ;

-все ступени при входе и внутри здания маркированы цветовыми линиями;

- информационная таблица с данными о работе ОУ находится при входе и выполнена с помощью шрифта Брайля;

- приказом назначен ответственный за сопровождение ЛОВЗ;

- в образовательном учреждении обустроены расширенные дверные проёмы, имеются приспособленные коридоры, беспрепятственное перемещение по этажу, отсутствие перепадов, высот на пути. На первом этаже без перепада высот от уровня входа находится Приёмная комиссия, библиотека, медицинский кабинет. учебные аудитории с компьютерами и доступом в интернет. В учебных кабинетах 1 этажа увеличена ширина прохода между рядами столов;

- система противопожарной сигнализации оснащена дублирующими световыми устройствами. Установлена система голосового управления эвакуацией;

- наличие адаптированного сайта;

- разработано Положение «О порядке организации и осуществлении образовательной деятельности для лиц с ОВЗ»;

- мероприятия по трудоустройству выпускников с ОВЗ осуществляются во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, некоммерческими организациями, предприятиями и организациями;

-педагог-психолог, зам. директора по УВР прошли курсы повышения квалификации по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

-разработан адаптированный блок дисциплин: «Адаптированная физическая культура», «Коммуникативная практика», «Психология личности и профессионального самоопределения».

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основанием для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии являются рейтинги, портфолио и пр.

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
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии
успешное освоение образовательных программ по профессии

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.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- повышенная академическая стипендия (назначается при сдаче зачетов и экзаменов в период семестровой аттестации на «отлично»);
- выдвижение в кандидаты на именные стипендии Тамбовской области;
- выдвижение кандидатуры для участия в региональных конкурсах «Студент года», «Доброволец года»;
- объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);
- предоставление права ведения торжественной линейки, посвящённой поднятию (спуску) флага;
- награждение памятным подарком, сувенирной продукцией с логотипом колледжа;
- предоставление права представлять колледж на конференциях, собраниях и иных молодежных формах взаимодействия;
- направление лучших обучающихся колледжа на Всероссийские, региональные форумы, слеты, конференции;
- направление на Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

3.5. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности

Колледж, аккумулируя в себе кадровые, материальные и методические ресурсы, выступает как центр социокультурного пространства, фиксирующий позитивные социальные воздействия на студента, защищающий его от антисоциальных и антигуманных действий, поддерживающий его психологически, способствующий его гармоническому развитию и самовоспитанию.

Воспитательная работа осуществляется в режиме постоянного инновационного развития с учетом потребностей региона и города, с учетом ценностных ориентиров.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственной практики, подготовку к чемпионатам «Профессионалы», ДЭ, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Для организации досуговой деятельности обучающихся в колледже работают кружки и секции: кружок «Магия творчества», клуб духовно-нравственного воспитания

«Возрождение» , клуб поисковых работ, кружок «Телекоммуникация», секции « Настольный теннис», « Волейбол».

2. Анализ состояния воспитательной деятельности

Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся осуществляется через реализацию цикла воспитательных мероприятий:

- уроков мужества «Без срока давности», «День героев Отечества» «День Неизвестного солдата», акций «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Стена памяти», «Свеча памяти», «Диктант Победы», «Мы вместе», «Письмо Победы», «Окна Победы», «День призывника», «Крым – мы с тобой», «Афганистан – живая память», о героях СВО, Дни воинской славы», Неделя памяти жертв Холокоста, день полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады, акция «Фронтовая открытка», конкурсов, встреч с тружениками тыла, с выпускниками колледжа – воинами-интернационалистами, всероссийский урок памяти «Блокадный хлеб», патриотический квест «В единстве сила», онлайн-игра «1418», военно-спортивное состязание «Нам идти дорогами военными», праздничных концертов;
- экскурсий в музее колледжа, города, экскурсий по Мемориальному парку;
- участие в митингах Памяти, возложение цветов к Мемориалу Победы;
- подготовка территории Мемориала Победы к празднованию Победы; оказание волонтерами колледжа практической помощи ветеранам и нуждающимся гражданам города;
-тематических классных часов; марш-бросков, посвященных Дню памяти героев-десантников 6-ой парашютно-десантной роты 76 ВДВ.

С 2023 учебного года по понедельникам проводятся общеколледжные линейки с поднятием флага Российской Федерации и флага Тамбовской области и исполнением гимнов РФ и Тамбовской облассти, «Разговоры о важном» в соответствии с планом проведения. По четвергам проходят профориентационные занятия в рамках курса «Россия-мои горизонты» с изучением особенностей нашего региона. Материалы к занятиям своевременно доступны на информационном ресурсе проекта «Билет в будущее».

Поисковый отряд «Невидимый фронт», действующий в колледже с 2013 года, активно продолжает свою работу:
-ежегодно участвует в вахте Памяти, в межрегиональном форуме поисковых отрядов «Историческая память Великой Победы: судьбы и подвиги»;
Бойцы отряда проводят:

-поисковую, архивную и общественную работу, направленную на увековечение памяти погибших в Великой Отечественной войне земляков, найденных в процессе поисковых экспедиций своими силами, а также силами других поисковых отрядов;

-встречи с родственниками погибших бойцов РККА, с тружениками тыла и ветеранами локальных конфликтов;

-выезды к мемориальным комплексам и в дома к ветеранам с целью уборки территории и частичной реставрации мемориалов;

- уроки мужества в местных школах, организуются экскурсии по Мемориальному комплексу;

- уборка захоронений ветеранов Великой отечественной войны;

- сотрудничество с районной общественной организацией «Ветераны Афганистана и локальных войн».

Мы отмечаем прямую зависимость развития карьеры от сформированности общих компетенций. В связи с этим видим необходимость в развитии общих компетенций. Это представляется возможным, в первую очередь, в рамках инновационной деятельности нашей образовательной организации: реализация федерального проекта «Молодые профессионалы», в котором колледж ежегодно принимает участие, завоевывая призовые места.

Студенты являются активными участниками регионального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс».

С сентября 2019 года Уваровский политехнический колледж участвует в реализации федерального проекта "Билет в будущее", в рамках которого разработана и широко внедряется электронная профориентационная платформа, на которой предлагают школьникам различные мероприятия по профориентации. Кроме этого, в колледже разработаны и реализуются программы профессиональных проб для обучающихся 9 классов общеобразовательных школ по электромонтажу, сайтостроению и компьютерной обработке документов. Школьники города, близлежащих районов могут зарегистрироваться и пройти данные профпробы в колледже.

Колледж - единственная профессиональная образовательная организация в городе, реализующая программы профессионального обучения. Образовательное учреждение обладает достаточной материально-технической базой для подготовки качественных специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих. Колледж имеет уникальный опыт социального партнерства с предприятиями города по всем направлениям подготовки рабочих кадров и специалистов среднего звена:

- участие в ярмарках вакансий, проводимых Центрами занятости населения;

-проведение дня открытых дверей;

- региональный конкурс агитбригад «Мир моей будущей профессии»;

-акция по профориентации «Мой выбор».

Физкультурно-оздоровительное воспитание в колледже строится в форме обеспечения взаимодействия учебного и внеучебного процессов физического воспитания студентов. Дополнительное внимание уделяется привлечению к занятиям спортом студентов, проживающих в общежитии колледжа.

Важным фактором эффективности спортивно-оздоровительного воспитания и воспитания здорового образа жизни является создание условий для занятий физической культурой и спортом, а также для развивающего отдыха и оздоровления студентов, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья, студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации, в том числе на основе развития спортивной инфраструктуры и повышения эффективности ее использования.

В колледже созданы условия для оздоровления обучающихся, занятий физической культурой и спортом, работают спортивные секции. В рамках профилактических акций за здоровый образ жизни проходят:

- флеш-моб «Мы за здоровый образ жизни!»,

-акция «Колледж-территория без наркотиков»,

-спортивно-массовые мероприятия, направленные на пропаганду физической культуры и спорта, здорового образа жизни, организацию содержательного досуга и привлечение обучающихся к физкультурно-массовым и спортивным мероприятиям;

-участие в областных военно-спортивных играх «Одиночная подготовка воина-разведчика» и «В зоне повышенного внимания»;

-проведение соревнований «Кросс на 5 км», «Силовая подготовка», Гиревой спорт», «Настольный теннис», выполнение норм ГТО;

- научно-практическая конференция «Спорт как альтернатива пагубным привычкам»;

- круглый стол «Мы за здоровый образ жизни»;

-всероссийская массовая лыжная гонка "Лыжня России»;

-всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД».

Все участники образовательного процесса содействуют сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. Реализация экологического воспитания осуществляется путем участия в:

-проекте «Чистый берег»;

-экологической акции «Всемирный день Земли»;

-всероссийском экологическом диктанте;

-всероссийских конкурсах «Мой вклад в экологию родного края»;

-эковолонтерском проекте «Волонтеры могут все»;

-региональных экологических акциях и конкурсах: «Зеленая весна»,

«Сделаем!», «За город чистый и красивый»;

-конкурсе экологических рисунков;

-всероссийском конкурсе «Базовые национальные ценности»;

-круглом столе «Чернобыль: экология, человек, здоровье».

Мероприятия по культурно-творческому воспитанию реализуются в досуговой деятельности студентов с преподавателями, руководителями объединений (кружков и т.п.) художественного, технического творчества, спортивной, патриотической и профессиональной направленности:

-участие в областных мероприятиях среди обучающихся СПО (Диплом 3 степени за победу в финале регионального фестиваля самодеятельного студенческого творчества «Студенческая весна-2024» в категории «Непрофильная» номинации;

-участие во всероссийском конкурсе проектов «Моя страна – моя Россия»;

-всероссийский проект «Открытые уроки». Онлайн-урок «Связь поколений»;

-фестивали: «Здесь Родины моей начало», фестиваль славянской письменности и культуры;

- всероссийская акция «Добрая суббота»;

- всероссийский литературный конкурс чтецов русской литературы XX века «Поэтика»;

-всероссийский конкурс творческих работ «Моя малая Родина»;

-всероссийский онлайн - конкурс на лучший сценарий ролика социальной рекламы, направленный на неприятие в обществе всех форм коррупции среди студентов «Мы против коррупции»;

-участие в региональной студенческой весне «Тамбовский СПОсоб быть лучшим», «На студенческой волне»

-акция «Читаем К. Д. Ушинского».

Неотъемлемой частью воспитательной работы в колледже является работа по профилактике безнадзорности и правонарушений среди обучающихся. Разработан и реализуется план совместной работы колледжа с МО МВД России «Уваровский». Студенты принимают активное участие в работе муниципальной опорной площадки «Подросток и общество!», реализуя технологию Спартианских игр. Для консолидации деятельности по профилактике правонарушений и преступлений организовано взаимодействие с сотрудниками подразделений ПДН, КДН и ЗП, органов опеки и

попечительства, военного комиссариата, учреждений здравоохранения города Уварово, центра занятости населения, центра социальной защиты.

Педагог-психолог и кураторы групп проводят мониторинг на выявление несовершеннолетних, находящихся в социально опасном положении, осуществляют контроль за обучающимися, допускающими пропуски занятий без уважительной причины:

-социально-психологическое тестирование на выявление возможности употребления ПАВ;

-выявление поведенческих, психологических и адаптационных проблем обучающихся, склонных к аддиктивному поведению;

-проведение скринингового исследования факторов риска развития суицидального поведения среди обучающихся колледжа;

-всероссийская акция «Студенческий десант».

Духовно-нравственное воспитание обучающихся реализуется посредством создания условий и возможностей для участия студентов в работе творческих объединений, способствующих развитию способности к художественному творчеству, а так же посредством:

-проведения духовно-образовательных чтений Уваровской епархии;

-диалог-клуба со священнослужителями Уваровской и Кирсановской епархии;

-межрегионального конкурса исследовательских работ «Память храня»;

-духовного форума «Ангел Земной – Человек Небесный»;

- проекта Уваровской епархии «Нравственные ценности и будущее человечества»;

-Тамбовский региональный фестиваль «Пасхальный свет».

-работы клуба православной культуры «Возрождение», встреч со священнослужителями.

В колледже активно работает студенческое самоуправление. Ребята решают важные вопросы жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, быта студентов, участвуют в управлении образовательным процессом, самостоятельно организуют и проводят общеколледжные мероприятия по различным направлениям программы.

В этом году в колледже активно развивалось волонтерское движение, продолжал работу волонтёрский отряд «Надежда». В это движение влились студенты-первокурсники.

Члены волонтерского отряда вели активную просветительскую работу в учебных заведениях города. Для людей пожилого возраста были организованы праздничные

концерты и трудовые десанты. Студенты нашего учебного заведения приняли активное участие в сборе гуманитарной помощи бойцам СВО и жителям ДНР и ЛНР.

Добровольческая деятельность – широкий круг направлений созидательной деятельности, включающий традиционные формы взаимопомощи и самопомощи, официальное предоставление услуг и другие формы гражданского участия.

Волонтёрская деятельность обучающихся является элементом как трудового воспитания, так и стимулирования социальной активности молодёжи.

Волонтёрская деятельность реализуется в колледже через участие обучающихся в деятельности студенческих общественных объединений: студенческих советов колледжа и общежития, студенческих трудовых отрядов и др.

Студенты колледжа активно участвуют в волонтёрском движении:

- социально-значимая акция «Мы вместе»; в добровольческих проектах;

-оказывают помощь пожилым людям в покупке лекарств и продуктов питания, очистке от снега придворовой территории;

- поздравляют с праздниками ветеранов и тружеников тыла;

-тесно сотрудничают с домом-интернатом для пожилых и престарелых, устраивая для них праздничные концерты, помогая убрать территорию интерната, обучают пожилых работе на компьютере;

-акции: «Неделя добрых дел», «Пусть никто не будет одинок», «Мои родные сражались за Родину», «Чужих детей не бывает», «Я такой же, как ты», «Письмо солдату», «Спасибо!»;

-фотовыставка «Студенческая жизнь»;

-акция «Всемирный день борьбы со СПИДом».

В последние годы наблюдается снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся.

Анализ воспитательного процесса по профессии осуществляется в рамках единого мониторинга колледжа:

Модуль 1. Образовательная деятельность

- удовлетворенность учебным процессом обучающихся. (1 курс февраль);

- удовлетворенность учебным процессом обучающихся (2 курс май);

- уровень удовлетворенности родителей качеством образовательных услуг (1-2 курс, апрель).

Модуль 2. Кураторство

- Мониторинг адаптации первокурсников к новым условиям обучения (сентябрь);

- выявление признаков суицидального поведения среди обучающихся (1-2 курсы, октябрь, март);

- тест на выявление уровня проявления агрессии у обучающихся (1-2 курсы, март);

- социометрическое исследование (1-2 курсы, октябрь);

Модуль 3. Наставничество

- аналитическая справка.

Модуль 4 Основные воспитательные мероприятия

- аналитическая справка.

Модуль 5 Организация предметно-пространственной среды

- аналитическая справка.

Модуль 6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)

- *аналитическая справка.*

Модуль 7 Самоуправление

- *аналитическая справка.*

Модуль 8 Профилактика и безопасность

- отношение обучающихся к экстремизму и терроризму (1-2 курс, март);

- участие СПТ (1-2 курсы, сентябрь-октябрь);

- степень сформированности толерантной личности (1-2 курс, ноябрь);

- мониторинг социальных сетей обучающихся (1-2 курсы, ежемесячно).

Модуль 9 Социальное партнерство и участие работодателей

- аналитическая справка.

Модуль 10 Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство

- степень удовлетворенности выпускника уровнем образования и условием обучения (выпускные группы, май).

Модуль 11. «Волонтерская и добровольческая деятельность»

- аналитическая справка;

- уровень патриотизма и патриотических ценностей обучающихся (1-2 курсы, июнь);

- анкета для выявления представлений обучающихся о духовно-нравственных ценностях.

Модуль 12. «Студенческие Спортивные клубы»

- аналитическая справка.

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ на 2024 — 2025 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	1-4	еженедельно понедельник	Кураторы групп
2	Профориентационное занятие в рамках курса «Россия-мои горизонты»	1-4	еженедельно четверг	Кураторы групп
3	Мастер-класс «Введение в профессию (специальность)»	1	Сентябрь	Мастера п/о
4	Уроки истории, посвященные трагедии в Беслане	1-4	3 сентября	Преподаватель истории
5	Легкоатлетическая эстафета	1-4	сентябрь	Преподаватели физвоспитания
6	Защита проекта «Мир моей будущей профессии»	1	октябрь	Куратор группы
7	Классный час, посвященный Дню Международного мира и согласия	1-4	ноябрь	Куратор группы
8	Международная просветительская акция «Географический диктант»	1	ноябрь	Преподаватель географии
9	Уроки истории. День неизвестного солдата.	1-2	декабрь	Преподаватель истории
10	День Конституции Российской Федерации. Олимпиада на знание Конституции РФ	1-4	12 декабря	Преподаватель обществознания
11	Единый классный час. День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации.	1-4	декабрь	Куратор группы
12	Урок истории. День памяти жертв Холокоста	1-2	26-27 января	Преподаватель истории
13	Урок мужества. День разгрома советскими войсками	1-2	27 января	Куратор группы

	немецко-фашистских войск в Сталинградской битве			
14	Библиотечный урок «Блокадный Ленинград». День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	1	25 января	Библиотекарь
15	Урок родного языка и родной литературы. Международный день родного языка	1	февраль	Преподаватели родного языка и родной литературы
16	Библиотечный урок «Славянский мост через века», посвященный 451-летию выхода первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Фёдорова (1574)	1	март	Библиотекарь
17	Виртуальные экскурсии по Крымскому полуострову. День воссоединения Крыма с Россией.	1	15-19 март	Преподаватель истории
18	Урок истории «Преступления латышских пособников нацистов в годы Великой Отечественной войны». Проект «Без срока давности». День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1	апрель	Преподаватель истории
19	Классный час «Откуда есть пошла грамота на Руси?». День славянской письменности и культуры	1-2	24 мая	Преподаватель русского языка
20	Виртуальная экскурсия по музеям боевой славы	1-2	8 мая	Куратор группы
21	Конкурс чтецов, посвященный 225-летию со дня рождения русского поэта и писателя Александра Сергеевича Пушкина	1-3	6 июня	Библиотекарь, преподаватели русского языка и литературы
	2. Кураторство			
1	Составление социального паспорта группы	1-4	сентябрь	Куратор группы
2	Родительское собрание «Образовательный потенциал информационного пространства. Цифровая образовательная среда и	1	сентябрь	Куратор группы, администрация колледжа

	электронные базы знаний»».			
3	Мониторинг адаптации первокурсников к новым условиям обучения. Тренинговое занятие по адаптации первокурсников	1	сентябрь	Педагог-психолог, куратор группы
4	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	1-4	ежемесячно	Куратор группы
5	Мониторинг психологического состояния детей ветеранов (участников) СВО	1-4	в течение года	Куратор группы, педагог-психолог
6	Социально-психологическое тестирование	1-4	октябрь	Социальный педагог, педагог-психолог, куратор группы
7	Социометрическое исследование	1-3	октябрь	Кураторы групп, педагог-психолог
8	Анкетирование обучающихся «Жертва домашнего насилия»	1-2	ноябрь	Классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог
9	Классный час «Мои успехи в обучении» (результаты первого семестра по итогам зимней сессии)	1-4	декабрь	Куратор группы
10	Заполнение «Таблиц факторов риска развития кризисных состояний и наличия суицидальных знаков»	1-4	январь	Педагог-психолог
11	Родительское собрание «Защита персональных данных от несанкционированного доступа злоумышленников в сети Интернет»	1-2	февраль	Куратор группы
12	Классный час «Семейные ценности и традиции, о любви, верности и уважении»	1-4	март	Куратор группы
13	Классный час «Противоправные действия в отношении несовершеннолетних в сети	1-4	апрель	Куратор группы

	Интернет»			
14	Итоги летней сессии	1-3	июнь	Куратор группы
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-4	сентябрь	Куратор группы
2	Участие обучающихся в Грантовых конкурсах «Росмолодежи»	1-3	В течение года	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
3	Реализация программы «Наставничество» «Педагог-обучающийся»: 1) − «педагог – неуспевающий обучающийся»; − «руководитель группы – обучающийся»; − «педагог – талантливый обучающийся» 2) «Работодатель-обучающийся»: − «успешный профессионал; − «работодатель – будущий сотрудник». 3) «Обучающийся-обучающийся»: – «успевающий – неуспевающий»; – «лидер – пассивный»; – «равный – равному».	1-4	В течение года	Заместитель директора по УВР, наставник
4	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ЗП	1-2	ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог
5	Реализация индивидуальных программ сопровождения обучающихся, находящихся в кризисном состоянии и группе суицидального риска	1-3	ежемесячно	Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
6	Регистрация обучающихся на платформе РДДМ «Движение первых»	1-4	сентябрь	Советник директора по воспитательной работе и

				взаимодействию с ДОО
7	Регистрация на Всероссийской платформе Добро.ру	1	декабрь	Наставники
8	Мониторинг адаптации детей-сирот в социуме	1-4	январь	18 Социальный педагог
9	Урок финансовой грамотности для дитей-сирот, лиц из числа детей сирот, детей оставшихся без попечения родителей «Семейный бюджет»	1-4	февраль	Социальный педагог
10	Разработка проектов для участия во Всероссийской премии «МыВместе»	1-4	март	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
11	Регистрация и участие во всероссийском конкурсе «Большая перемена» - проекта «Россия - страна возможностей»	1-4	май	Наставники
	4.Основные воспитательные мероприятия			
1	Торжественное поднятие Государственного флага Российской Федерации	1-2	еженедельно	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
2	День знаний. Урок знаний.	1-4	1 сентября	Заместитель директора по УВР, кураторы групп
3	День солидарности в борьбе с терроризмом. Единый классный час "Памяти жертв Беслана"	1-4	3 сентября	Кураторы групп
4	День среднего профессионального образования. Посвящение в первокурсники. Праздничный концерт	1-4	октябрь	Педагог доп. образования
5	Международный день повара	1-4	20 октября	Мастера п/о
6	День начала Нюрнбергского процесса.	1-2	ноябрь	Советник директора по воспитательной

				работе и взаимодействию с ДОО
7	День Матери – конкурс чтецов	1-2	ноябрь	Преподаватели литературы, русского языка, библиотекарь
8	Единый классный час. День Государственного герба Российской Федерации.	1-4	ноябрь	Кураторы групп
9	Литературно-музыкальная композиция «День Героев Отечества»	1-2	декабрь	Заместитель директора по УВР
10	Новогодняя программа	1-4	декабрь	Кураторы групп, педагог доп. образования
11	Праздничный концерт, посвященный Дню российского студенчества	1-4	25 января	Заместитель директора по УВР
12	Международный день барменов	1-4	6 февраля	Кураторы групп
13	Урок мужества, встреча с ветеранами общественной организации. День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 36 лет со дня вывода советских войск из Республики Афганистан (1989)	1-4	15 февраля	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
14	День Защитника Отечества – праздничный концерт	1-4	22 февраля	Зам. директора по УВР
15	Международный женский день. Конкурс чтецов «Мы славим женщину»	1-2	7 марта	Преподаватели литературы, русского языка, библиотекарь
16	Конкурс чтецов «Была весна – была Победа», посвященный 80- ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов	1-4	апрель	Преподаватели русского языка и литературы, библиотекарь
17	Декада славы, посвящённая 80-ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов по отдельному плану	1-2	май	Заместитель директора по УВР, кураторы групп

18	День кондитера	1-4	3 мая	Мастера п/о
19	День эколога. Эко-марафон по сбору макулатуры #ПЕРЕРАБОТКА.	1-2	июнь	Кураторы групп
	5. **Организация предметно-пространственной среды**			
1	Оформление стенда «Советы психолога»	1	сентябрь	Педагог-психолог
2	Проект «Парта героя»	1-4	октябрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
3	Оформление стенда «Движение первых»	1-2	ноябрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
4	Оформление комнаты молодежных инициатив	2	декабрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
5	Обновление Фото галереи колледжа, фото лучших обучающихся колледжа	3	февраль	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Церемония чествования семейных трудовых династий профессии Повар, кондитер	2-4	В течение года	Зам. директора по УПР
2	Родительское собрание «Подросток, семья и психическое здоровье обучающихся»	1-2	сентябрь	Кураторы групп
3	Памятка для размещения в родительских чатах «Безопасность	1-4	октябрь	Кураторы групп

	детей в Интернете»			
4	Памятка для размещения в родительских чатах «Безопасность на ЖД путях»	1-2	декабрь	Кураторы групп
5	Родительское собрание «Как установить гармоничные отношения родителей и детей»	1	январь	Кураторы групп
6	Памятка для размещения в родительских чатах : «Как выявить вовлеченность ребенка в «группы смерти»	1-4	февраль	Кураторы групп
7	Родительский всеобуч «Профилактика стрессовых состояний»	1	апрель	Педагог-психолог
8	Родительский всеобуч «Оказание помощи обучающимся в период сдачи экзаменов, итоговой аттестации»	1-4	май	Педагог-психолог
	7. Самоуправление			
1	Презентация «Амбассадоры профессии»	2-4	апрель	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
2	Проведение отборочного этапа областного конкурса «Студент года». Регистрация участников на платформе	2-4	сентябрь	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
2	Утверждение состава старостата (выборы старост по группам)	1-4	сентябрь	Кураторы групп
3	Заседание Старостата. Утверждение плана работы старостата и регламента работы на учебный год. Основные направления деятельности старостата	1-4	сентябрь	Кураторы групп
4	Выборы представителей Студенческого Совета, распределение функционала. Заседание Студенческого Совета.	1-4	октябрь	Советник директора по воспитательной работе и

	Отчет о работе Студенческого совета за 2023-2024 уч.год. Знакомство студентов нового набора с Положением о Студенческом совете.			взаимодействию с ДОО
5	Тренинговое занятие на знакомство и сплочение Студенческого актива	1	октябрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
6	День добровольца (волонтера) в России. Конкурс «Доброволец года»	1-4	декабрь	Руководитель волонтерского отряда, Председатель Студ. Совета
7	Заседание старостата. Подготовка к промежуточной аттестации, анализ посещаемости и успеваемости	1-4	декабрь	Председатель Студ. Совета
8	Оформление колледжа к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле для фотосессий	1-4	декабрь	Председатель Студ. Совета
9	Заседание старостата «Подготовка к праздничному концерту, посвященному Дню российского студенчества»	1-4	январь	Председатель Студ. Совета
10	Заседание старостата с участием старост групп по основным проблемам организации учебного процесса в колледже: итоги зимней сессии (анализ основных проблем)	1-4	февраль	Старостат
11	«Весенний переполох» поздравительный квест, посвященный Международному женскому дню	1-4	7 марта	Председатель Студ. Совета
12	Заседание старостата «Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы»	1-4	апрель	Старостат
13	Международный день семьи - фотоконкурс «Крепка семья – крепка Россия»	1-4	май	Председатель Студ. Совета
14	Заседание Старостата, Студенческого Совета Итоги рейтинга по группам (номинации «Лучшая группа»)	1-4	июнь	Председатель Студ. Совета
	8. Профилактика и безопасность			

1	Заседание Совета профилактики	1-4	ежемесячно	Заместитель директора по УВР
2	Инструктажи по соблюдению правил техники безопасности в быту, правил поведения в транспорте, местах массового скопления людей, соблюдению ПДД, антитеррористической и пожарной безопасности, правилам безопасности в сети Интернет	1-4	сентябрь	Кураторы групп
3	Классный час по профилактике суицидального поведения «Просто жить»	1-4	сентябрь	Кураторы групп
4	Информационно-разъяснительное мероприятие «Что означает быть взрослым», «Уголовная и административная ответственность граждан», «Право выбора»	1-4	сентябрь	Кураторы групп
5	Час доверия «Телефон, почта доверия»	1-4	сентябрь	Педагог-психолог
6	Классный час по профилактике суицидального поведения «Поверь в себя»	1-4	сентябрь	Кураторы групп
7	**Неделя дорожной безопасности:** -Обязанности пешеходов, пассажиров, водителей; -Требования к водителям мопедов, скутеров; - Общие обязанности водителей	1-4	сентябрь	Социальный – педагог, инспектор ОГИБДД
8	Классный час по профилактике суицидального поведения «Что мешает дружбе?»	4	сентябрь	Педагог-психолог
10	Родительский всеобуч «Профилактика суицидального поведения среди обучающихся»	1-2	сентябрь	Педагог-психолог
11	Классный час по профилактике суицидального поведения «Если ты окажешься на распутье…»	1-4	октябрь	Кураторы групп
12	Дискуссия «Профилактика правонарушений и преступлений, потребление спиртных и наркотических средств	1-4	октябрь	Социальный педагог

	обучающимися»			
13	Всероссийская акция «Сообщи, где торгуют смертью!»	1-4	октябрь	Кураторы групп
14	Мониторинг наркоситуации в городе Уварово «Изучение проблемы алкоголизма и наркомании в молодежной среде».	1-4	ноябрь по плану антинаркотической комиссии	Зам. директора по УВР
15	Встреча с инспектором ОПДН «Уголовная ответственность за хранение и сбыт наркотиков»	1-4	ноябрь	Зам. директора по УВР
16	Акция «Письмо матери»	1-2	ноябрь	Педагог-психолог
17	Встреча с лекторской группой «Здоровье – главная ценность» «Профилактика ВИЧ – инфекций»	1-4	декабрь	Социальный педагог
18	Конкурс плакатов социальной рекламы «Коррупции – нет!», посвящённый Международному Дню борьбы с коррупцией	2-4	декабрь	Кураторы групп
19	Круглый стол «Экстремизм – не наша тема!»	2-4	декабрь	Социальный педагог
20	Видео-лекторий по профилактике наркомании	1-2	декабрь	Социальный педагог
21	Классный час по профилактике суицидального поведения «Трудное решение»	1-4	декабрь	Кураторы групп
22	Дискуссия «Учись решать конфликты мирным путем», «Последствия необдуманных поступков»	1-4	январь	Социальный педагог
23	Классный час по профилактике суицидального поведения «Карта жизни»	3-4	январь	Кураторы групп
24	Встреча с инспектором ОГИБДД по профилактике ДТП в зимний период времени	1-2	январь	Социальный педагог
25	Круглый стол «Хочу жить!»	3-4	январь	Кураторы групп, педагог-психолог
26	Встреча с лекторской группой «Здоровье – главная ценность»	2-4	январь	Социальный педагог
27	Встреча с инспектором ОПДН «Профилактика безнадзорности и	1-2	февраль	Социальный педагог

	Правонарушений несовершеннолетних», «Административная и уголовная ответственность за нарушение установленного порядка организации, либо проведения собрания, митинга, демонстрации, шествия», «Половая неприкосновенность»			
28	Классный час по профилактике суицидального поведения «Это страшное слово…»	1-4	февраль	Кураторы групп
29	Тренинговое занятие «Жизненная прямая»	2	февраль	Педагог-психолог
30	Тренинговое занятие «Коридор безопасности»	3	март	Педагог-психолог
31	Классный час «Компьютерные игры. Вред или польза?»	1	март	Кураторы групп
32	Встреча с лекторской группой «Здоровье – главная ценность» «Болезни грязных рук»	2-4	март	Социальный педагог
33	Беседа «Как не стать жертвой вербовщиков», «5 популярных вопросов про закон и Интернет»	1-2	март	Социальный педагог
34	Классный час «Шантаж интимными фотографиями. Что делать и как себя обезопасить»	1-4	март	Кураторы групп
35	Тренинговое занятие «Мои страхи»	1	март	Педагог-психолог
36	Всероссийская акция «Сообщи, где торгуют смертью!»	1-4	март	Социальный педагог
37	Классный час по профилактике суицидального поведения «Умей ценить настоящее»	1	апрель	Кураторы групп
38	Встреча с лекторской группой «Здоровье – главная ценность» «Я выбираю здоровое будущее, а ты?»	1-2	апрель	Социальный педагог
39	Встреча с инспектором ОПДН «Преступления, совершаемые с помощью IT- технологий», «Разжигание межнациональной розни»	2-4	апрель	Кураторы групп

40	Видео-лекторий «Правда о табаке», «Табак и мужское здоровье»	2-3	май	Кураторы групп
41	Тренинговое занятие «Шаг навстречу или общаюсь и познаю себя»	1-2	май	Педагог-психолог
42	Международный день по борьбе с курением - Всемирный день без табака. Акция «Сигарету на конфету»	1-3	май	Социальный педагог, педагог-психолог
43	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик».	1-2	май	Зам. директора по УВР
44	Встреча обучающихся с инспектором МОМВД России «Уваровский» «Риски вовлечения подростков в преступные сообщества»	1-2	июнь	Социальный педагог, кураторы групп
45	Круглый стол «Выход есть всегда»	3-4	июнь	Педагог-психолог
46	Классный час «Социальные сети с «зеленым» Светом»	1-4	июнь	Кураторы групп
47	Классный час «Я что-то нажал/а и все пропало!» Как защитить свои персональные данные»	1-4	июнь	Кураторы групп
48	Инструктаж «Мое безопасное лето»	1-3	июнь	Кураторы групп
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Экскурсия на предприятия города	2-3	октябрь	Кураторы групп
2	Встреча с представителями центра занятости населения	3-4	декабрь	Кураторы групп
3	Круглый стол с социальными партнерами «Взаимовыгодные формы взаимодействия колледжа и работодателей в подготовке специалистов и трудоустройстве выпускников»	4	февраль	Кураторы групп
4	Мастер-класс по поварскому делу	1-4	май	Мастера п/о
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	2	сентябрь отдельному графику	Кураторы групп
2	Конкурс промороликов «СПО в объективе»	1-4	сентябрь	Советник директора по

				воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
3	Шаг в будущее: карьерный путеводитель СПО (экскурсия)	2	сентябрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
4	Взлетай выше: встречи с работодателями	3-4	сентябрь	Советник директора по воспитательной работе и взаимодействию с ДОО
5	Классные часы, посвящённые празднованию Дню среднего профессионального образования	1-4	октябрь	Кураторы групп
6	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	2	декабрь	Кураторы групп
7	Семинар по предпринимательству «Организация предпринимательской деятельности»	3-4	январь	Председатель ПЦК проф.дисциплин
8	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	1-4	февраль	Кураторы групп
9	Участие в региональном этапе Чемпионата «Молодые профессионалы»	2-4	март по отдель-ному графику	Мастер п/о
10	Классный час «Профессиональная этика, культура общения»	2-4	апрель	Кураторы групп
	11. Дополнительный модуль Волонтерская и добровольческая деятельность			
1	Участие в социально-значимых мероприятиях в колледже, а также на городском, региональном, всероссийском уровнях	1-4	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
	12. Дополнительный модуль «Студенческий Спортивный клуб»			

1	Подготовка и участие команды колледжа в спортивной Спартакиаде СПО 2024-2025 «Молодежь за здоровый образ жизни»: Дартс; Шахматы; Настольный теннис; Легкая атлетика; Перетягивание каната; Гирьевой спорт; Волейбол; Уличный баскетбол; Мини-футбол	1-4	в течение года	Руководитель ССК
2	Подготовка и участие студентов в «Кроссе нации»	1-4	сентябрь	Руководитель ССК
3	Сбор заявок для сдачи обучающимися Всероссийского Комплекса ГТО Сдача норматива ГТО	1-4	октябрь	Руководитель физического воспитания
4	Первенство колледжа по стрельбе	1-4	ноябрь	Руководитель ССК
5	Первенство колледжа по шахматам	1-4	декабрь	Руководитель ССК
6	Первенство колледжа по гиревому спорту	1-4	январь	Руководитель ССК
7	Первенство колледжа по волейболу	1-4	февраль	Руководитель ССК
8	Соревнования по дартс среди девушек, посвященные 8 марта	1-4	март	Руководитель физического воспитания
9	«Подзарядка», посвященная Всероссийскому дню здоровья	1-4	апрель	Руководитель физического воспитания
10	Первенство колледжа по футболу	1-4	май	Руководитель физического воспитания
11	День Здоровья	1-4	июнь	Руководитель Физического воспитания

В ходе планирования воспитательной деятельности учитываем воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии*:*

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;